



# Walnuss-Knusperhäuschen



## Zubereitung:

Zaubern Sie sich Ihr eigenes Walnuss-Wunderland! Drei Portionen Grundteig und eine Portion Glasur reichen aus, um das gesamte Haus inklusive Schornstein und Eingang herzustellen. Mit einer Portion Grundteig können Sie ein kleines Knusperhäuschen bauen oder leckere Walnuss-Plätzchen backen.

### Grundteig

1. Die Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, anschließend den Vanillezucker unterrühren. Danach das Mehl, Salz und die gehackten Walnüsse unterrühren, bis alles richtig vermischt ist. Aus dem Teig nun eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen, bis die Masse fest geworden ist.

2. Wenn die Masse fest geworden ist, den Teig zwischen zwei Blättern Pergamentpapier auf eine Dicke von etwa 1 cm ausrollen. Nun kann man die gewünschten Formen für das Knusperhaus ausschneiden. Wenn Sie ein großes Haus backen, sollte jedoch kein Stück größer als 15 x 20 cm sein. Die einzelnen Haus-Teile dann vorsichtig vom Pergamentpapier lösen und auf Backpapier legen.

3. Die einzelnen Haus-Teile kommen nun bei 150 Grad für 30 Minuten bzw. bis die gewünschte Bräune erreicht ist in den Backofen. Nach dem Backen die Haus-Teile vollständig abkühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Rost legen.

### Glasur

4. Puderzucker in eine Schüssel geben, Eiweiß hinzufügen und drei bis vier Minuten schlagen. Zum Schluss Zitronensaft zufügen und kurz weiterschlagen.

### Montage des Hauses

5. Die einzelnen Teile des Hauses mit der Glasur (Spritztüle verwenden) zusammenkleben. Nach dem Zusammenfügen der einzelnen Teile sollte das Knusperhaus mindestens 4 Stunden trocknen, bevor mit dem Dekorieren begonnen werden kann.

6. Walnusshälften als Dachziegel mit Hilfe der Glasur ankleben. Den Rest des Hauses noch mit Walnusskernen und anderen Süßigkeiten nach Lust und Laune verzieren.

## Zutaten für 1 Portionen :

### Walnuss Mürbeteig

250 g weiche Butter

125 g extra feiner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Mehl

1 Messerspitze Salz

250 g fein gehackte kalifornische Walnüsse

### Glasur

6 – 7 Eiweiß

600 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft