



# Limettenschnitten mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	140 kcal/ 585 kJ	
Eiweiß:	2,4 g	Fett: 7,2 g
Kohlenhydrate:	16 g	

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 Stunde

## Zubereitung:

1. Die zehn Limetten samt der weißen Haut schälen. Jede Limette in 4 Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen.
2. Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Schmand unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Limettenscheiben darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20-25 Minuten backen.
3. Walnüsse hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne leicht rösten. Die zwei Bio-Limetten abspülen und die Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen. Limetten auspressen. Limettensaft mit Wasser, Zucker und den Limettenstreifen in einen kleinen Topf geben und 3-5 Minuten zu einem Sirup kochen. Den noch warmen Kuchen mit dem Sirup bepinseln und mit Walnüssen bestreuen. Sirup etwas antrocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

## Zutaten für 30 Portionen :

- 10 Limetten
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (M)
- 200 g Schmand
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver

## Außerdem

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 2 Bio-Limetten
- 50 ml Wasser
- 80 g Zucker
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

**Tipp:** Ist kein Zestenreißer vorhanden, kann die Schale alternativ mit einem Sparschäler abgelöst und anschließend in feine Streifen geschnitten werden.