



Walnusskuchen - Karídópita

Teig:

100g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
1/4 TL gem. Nelken
100 g weiche Butter
100 g Zucker
4 Eier
200g Walnüsse fein gehackt

Heißluft: 190 Grad - ca. 30 min



Sirup:

Schale und Saft von 1 Orange
100g Zucker
2 EL Kognak
Zucker und Orangensaft und Schale langsam erhitzen und aufkochen.
ca. 6 min köcheln lassen bis es etwas eindickt.

danach mit der Gabel den Kuchen anstechen anstechen und mit Sirup übergießen.

mind. 4 Stunden ruhen lassen.
Hält sehr lange und je durchgezogener desto besser ist er!!!

