

# Krokantschnitten

Ein legendäres KHG-Keksbackkurs-Rezept

von Robert Kettl

## Zutaten:

### Teig:

300g Dinkelvollkornmehl  
150g Butter  
150g Rohrzucker  
1 Ei oder 2 Dotter

### Auflage:

120g Butter  
90g Honig  
150g Rohrzucker  
230g gehackte Walnüsse

## Zubereitung:

Einen Mürbteig zubereiten und aufs Blech geben. Bei 180°C vorbacken.

Für die Auflage Butter mit Honig und Zucker schmelzen und kurz aufkochen lassen, dann die gehackten Walnüsse darunterrühren. Die Auflage auf den halbgebackenen Mürbteigboden streichen und circa acht Minuten fertigbacken. Nicht mehr heiß, aber noch vor dem völligen Auskühlen in kleine Stücke (Quadrate oder Dreiecke) schneiden.

**Viel Freude beim Nachbacken!**