

## Karidopita (Griechischer Walnusskuchen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Eier	Trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Ofen auf <b>180 Grad Ober/ Unterhitze</b> vorheizen. Kuchenform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
1 Prise	Salz	
60 g	Butter, weich	Eigelb mit Butter und Zucker schaumig schlagen.
100 g	Zucker	
1 Prise	Zimt	Gewürze zugeben.
1 Prise	Nelken	
100 g	Zwieback	Mit einem Nudelholz in einem Gefrierbeutel zerkrümeln.
200 g	Walnüsse, gerieben	Zwieback- Krümel, Walnüsse, Mehl und Backpulver mischen.
100 g	Mehl	
1/2 Pckg.	Backpulver	Trockene Zutaten abwechselnd mit der Milch zugeben und verrühren. Als letztes den Eischnee unterheben. Etwa <b>45 Minuten</b> backen.
100 ml	Milch	
12	Walnuss- Hälften	Nach 30 Minuten auflegen und mitbacken.
200 ml	Wasser	Wasser und Zucker aufkochen, Zimt und Zitronenschale im Stück einlegen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gewürze entfernen und fertigen Kuchen mit dem Sirup übergießen. Die Flüssigkeit wird ganz aufgesaugt, der Kuchen wird aromatisch und saftig.
150 g	Zucker	
1	Zimtstange	
Etwas	Zitronenschale	