



Walnusstaler

 Dauer
140 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Eier	2 St.
Zucker	150 g
Salz	
Walnüsse	300 g
Zimt	1 Teelöffel
Weizenmehl, Type 405	330 g
Rohrzucker	50 g



Zubereitung

Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Ei trennen und das Eiweiß aufbewahren. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz, das letzte Ei und das Eigelb, mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren.

200 g Walnüsse fein hacken. Walnüsse, Zimt und Mehl in die Schüssel geben und unterkneten. Teig auf wenig Mehl zu Rollen (ø ca. 3 cm) formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.

Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit Eiweiß bepinseln, je eine halbe Walnuss belegen und im Ofen ca. 15–20 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Rohrzucker bestreuen. Auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	492 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	12 g	Fette	29 g