



Walnusstaler

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Eier	2 St.
Zucker	130 g
Salz	
Walnusskerne	300 g
Zimt	
Weizenmehl, Type 405	330 g
Brauner Zucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Ei trennen und das Eiweiß aufbewahren. In einer Schüssel Butter, 130 g (30 Lidl-Löffel) Zucker, Salz, das letzte Ei und das Eigelb mit einem Handrührgerät mit Schneebesens cremig rühren.
2. 200 g Walnüsse fein hacken. Walnüsse, Zimt und Mehl in die Schüssel geben und unterkneten. Teig auf wenig Mehl zu ca. 3 cm dicken Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.
3. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eiweiß bepinseln, je eine halbe Walnuss in die Plätzchen drücken und im Ofen ca. 15–20 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Rohrzucker (7 Lidl-Löffel) bestreuen. Auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	476 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g