



Walnussplätzchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
80 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde



Kühlzeit
3-12 Stunden

Zutaten

Teig

360 gr Mehl

140 gr Puderzucker

250 gr weiche Butter

200 gr gemahlene Walnüsse

1 Tl. Zimt

1 Ei

Außerdem

200 gr ganze Walnüsse

oder ca. 40 Stk Walnüsse in der Schale

Schokolade/ Kuvertüre zum Verzieren



Zubereitung

Den Ofen auf 150° O/U vorheizen. Die gemahlene Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig verteilen und ca. 10 Minuten rösten. Anschließend auskühlen lassen. Mehl, Puderzucker, Zimt, Ei, Butter und die abgekühlten Walnüsse zu einem festen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einpacken. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen.

Den Teig in gleich große, dünne Scheiben schneiden. Die Teiglinge einzeln zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in ausreichendem Abstand zueinander platzieren. Jeweils eine Walnusschale oder -Viertel darauf drücken und ca. 12-15 Minuten backen. Die Kekse auskühlen lassen und je nach Geschmack mit Schokolade glasieren.

