



Walnusstaler

Zeit gesamt
2h 35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Eier	2 St.
Zucker	150 g
Salz	
Walnusskerne	300 g
Zimt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	330 g
Brauner Zucker	50 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, Zucker, Salz, das letzte Ei und das Eigelb mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren.
2. 200 g Walnüsse fein hacken. Walnüsse, Zimt und Mehl in die Schüssel geben und unterkneten. Teig auf wenig Mehl zu Rollen (ca. 3 cm \varnothing) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. kühl stellen.
3. 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 einer halben Walnuss belegen und im Ofen ca. 15–20 Min. backen.
4. 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
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g