



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 Schneebesens 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 |