



# Walnusstaler

Zeit gesamt  
🕒 2h 35min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Walnusskerne	250 g
Eier	2 St.
Butter	150 g
Zucker	125 g
Salz	
Zimt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	330 g
Brauner Zucker	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. Im Mixtopf 200 g Walnüsse 10 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern. Umfüllen und beseitstellen.
2. 1 Ei trennen und Eiweiß beseitstellen. Im Mixtopf Butter, Zucker, Salz, übriges Ei und Eigelb 30 Sek./Stufe 2 cremig rühren. Gemahlene Walnüsse, Zimt und Mehl in den Mixtopf geben und 2 Min./Knetstufe zu einem Teig verkneten. Anschließend Teig auf wenig Mehl zu Rollen (ca. 3 cm ø) 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 und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit Eiweiß bepinseln, je 1 halbe Walnuss darauflegen 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	470 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g