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 beseitestellen.

2. 1 Ei trennen und Eiweiß beseitestellen. 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