



Walnuss - Plätzchen

Zur Weihnachtszeit sind Walnüsse ein fester Bestandteil in der Bäckerei, ob gemahlen oder gehackt im Teig oder als Dekoration oben auf dem Gebäck.

Zutaten:

- 400g Walnuskerne
- 125g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)
- 100g Rohrohrzucker
- 1 gestrichener Teelöffel Vanille, gemahlen
- 150g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 Eidotter
- 50 g Rohrohrzucker zum Wälzen
- Backbleche mit Backpapier ausgelegt



Zubereitung:

Für den Teig werden 150g der Walnuskerne gemahlen.

Fett, Zucker und Vanille werden zu einer cremigen Konsistenz geschlagen.

Die gemahlene Walnüsse, Mehl, Salz und Eidotter einrühren.

Dann den Teig mit den Händen zu etwa kirschgroßen Kugeln rollen und in Zucker wälzen.

Die Teigkugeln werden auf die vorbereiteten Bleche gelegt und mit jeweils einer Walnusshälfte dekoriert (andrücken).

Die Kekse werden bei 175 Grad Celsius etwa zwölf Minuten im vorgewärmten Backofen gebacken.