

Walnusstaler

ca. 80 Stück

125g Butter

200g brauner Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

300g kingebackte Walnüsse

2 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

300g Mehl

Weiche Butter, Zucker, Salz, Ei cremig
rühren. 100g Walnüsse mit Lebkuchengewürz, Zimt, Mehl unter-

kneten. Darauf Rollen 3cm Ø
formen, in Frischhaltefolie
wickeln und 2h kühl stellen.
Rollen in 1cm dicke Scheiben
schneiden, auf Blech legen u. mit
Eiweiß bestreichen, eine halbe
Walnuss darauf setzen u. bei
175° ca 20 min backen.

ich habe fast alle Walnüsse in
den Teig gegeben, keine Rollen
geformt, sondern d. Teig ausgerollt
u. ausgestochen