.

Walnuss – Leckerli (etwa 80 Stück)

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

Teig: 200 g Mehl 100g gemahlene Haselnüsse 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 170 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 1 EL Amaretto 2 Eier 1 Eigelb 2 Tropfen Bittermandel 1 1/2 TL Zimt 150 g ganze Walnüsse Zum Bestreichen: 1 Eigelb 1 - 2 EL Milch

Mehl , Haselnüsse, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Amaretto, Eier, Eigelb, Zimt und Bittermandel in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers vermischen bis ein feiner Knetteig entsteht. Nun die halbierten ganze Walnüsse unter den Teig kneten. Den Teig in 4 Teile teilen, zu Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigrollen damit bestreichen. Die Teigrollen bei 180°C 20 Minuten backen. Teigrollen etwas auskühlen lassen, mit einem scharfen Messer in 1 cm breite schräg angeschnittene Scheiben schneiden.