



Kardamom-Walnuss-Taler



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 127 kcal/ 531 kJ	Fett: 8 g
Eiweiß: 2 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 4 g
Kohlenhydrate: 13 g	ungesättigte Fettsäuren: 4 g

Zubereitungszeit:

1 Stunde + 30 Minuten

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker cremig schlagen. Ei und Zitronenschale unterrühren, dann Walnüsse und Kardamom dazu geben, zuletzt das Mehl. Teig für 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teelöffelweise Teig abnehmen und insgesamt rund 30 Kugeln daraus formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und jede Kugel mit einem Löffel oder dem Daumen eindrücken, so dass ein runder Taler mit einer Mulde in der Mitte entsteht. Die Vertiefung mit Preiselbeergelee oder -marmelade füllen. Kekse nacheinander (ergibt zwei bis drei Backbleche) für je 10-15 Minuten hellbraun backen und vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen.

Tipp: Für etwas mehr Glanz kann man direkt vor dem Servieren noch einen zusätzlichen Hauch Marmelade in die Mitte geben.

Zutaten für 30 Portionen :

- 200 g Butter, zimmerwarm
- 110 g Zucker
- 1 Ei
- Schale von 1 Bio Zitrone
- 80 g kalifornische Walnusskerne, fein gehackt
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 230 g Mehl

Zum Verzieren

Preiselbeergelee oder -marmelade