



# Kleine Walnusstaler



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 110 kcal/ 460 kJ	Fett: 7 g
Eiweiß: 2 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 3 g
Kohlenhydrate: 9	ungesättigte Fettsäuren: 4 g

## Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten, Wartezeit ca. 2 Stunden

## Zubereitung:

1. Nüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Mehl, Butter in Flöckchen, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und gemahlene Nüsse in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Übrigen Teig wieder verkneten, ausrollen und Kreise ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 1-2) 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Puderzucker in eine Schüssel sieben, mit vier Esslöffeln Wasser zu einer Glasur verrühren. Eine Kekseite dünn damit bestreichen, mindestens 1 Stunde trocknen lassen. Restliche Glasur, mit Folie bedeckt, beiseite stellen.
4. Kekse mithilfe eines Blatt Papier jeweils zur Hälfte mit Silber- und Goldfarbe besprühen. Mit restlicher Glasur je eine Walnusshälfte mittig aufkleben.

## Zutaten für 60 Portionen :

- 175 g + ca. 60 schöne Hälften kalifornische Walnusskerne
- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 300 g Puderzucker
- Lebensmittel-Farbspray in Gold und Silber
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie
- Backpapier