

Walnuss - Leckerli

Wenn der Duft von frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen durchs Haus zieht, ist die schönste Zeit des Jahres angebrochen. Selbst gebackene Plätzchen versüßen die Adventszeit und bescheren wahre Genussmomente. Heimat schmeckt! e.V. empfiehlt Walnuss-Leckerli.



Zutaten

200 g Mehl, 1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Salz
170 g Zucker, 1 ½ TL Zimt
1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Amaretto
2 Eier, 1 Eigelb
2 Tropfen Bittermandel
150 g ganze Walnüsse

Zum Bestreichen:
1 Eigelb , 1-2 EL Milch



Zubereitung

1. 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.
2. Nun die Walnüsse halbieren und unter den Teig kneten.
3. Den Teig in 4 Teile teilen, zu Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Eigelb und Milch verrühren und die Teigrollen damit bestreichen.
5. Die Teigrollen bei 180°C 20 Minuten backen. Teigrollen etwas auskühlen lassen, mit einem scharfen Messer in 1 cm breite schräg angeschnittene Scheiben schneiden.

Guten Appetit!