

## Rezept

# Glutenfreie Walnusstaler

Ein Rezept von Glutenfreie Walnusstaler, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>200 g</b> gemahlene Walnüsse
<b>50 g</b> gemahlene Mandeln + etwas zum Arbeiten	<b>200 g</b> Puderzucker
1/2 TL Zimt	1/2 TL gemahlene Nelken
<b>2</b> Eiweiße	<b>1 EL</b> Kirschwasser (wer mag)
<b>2 EL</b> Vollrohrzucker	<b>50</b> Walnusshälften zum Verzieren
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Bleche mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein reiben. Mit Nüssen, Mandeln, Puderzucker, Zimt und Nelken mischen.
2. Die Eiweiße cremig, nicht steif schlagen, mit der Schokoladenmischung und dem Kirschwasser verrühren, bis ein fester, formbarer Teig entsteht. Bei Bedarf noch Mandeln unter den Teig kneten.
3. Das Backbrett mit dem Zucker bestreuen und aus dem Teig 3 Rollen mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Backofen vorheizen. Von den Rollen ca. 1 cm dicke Taler abschneiden, auf die Bleche legen und jeweils mit einer Walnusshälfte verzieren. Im Ofen bei 220 (Mitte, Umluft 200°) ca. 8-10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.