

## Rezept

# Walnusstaler

Ein Rezept von Walnusstaler, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>200 g</b> grob gemahlene Walnüsse
<b>60 g</b> Zucker	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Ei	<b>3 Msp.</b> Zimt
<b>1 Msp.</b> Nelkenpulver	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Rum	<b>80</b> Walnusshälften

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Nüssen, Zucker, Butter, Ei, 1 Msp. Zimt und Nelken Teig kneten. 3 cm dicke Rollen formen und in Folie kühl ruhen lassen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. hellgelb backen, abkühlen lassen.

---

3. Aus Puderzucker, Zimt und Rum einen Guss rühren. Plätzchen damit bestreichen, je 1 Walnuss darauf setzen.