

Walnuss-Zimt-Plätzchen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

350 g Mehl
200 g Butter
140 g Staubzucker
2 Eier
1 Päckchen Vanille-Aroma
75 g gemahlene Walnüsse
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz



Zum Wälzen:

3 EL Staubzucker
3 EL gemahlener Zimt

Zubereitung:

Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren, am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine. Eier und Vanillearoma zufügen unditerrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und gemahlene Walnüsse dazugeben, nochmals gut umrühren und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 190°C (165°C Umluft) vorheizen.

Staubzucker und Zimt in einem Teller vermischen.

Mit einem Esslöffel Walnuss-große Stücke zu einer Kugel formen. Diese im Zimtzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für 10–12 Minuten goldgelb backen, kurz auf dem Backblech ruhen lassen, dann komplett auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



*Viel Freude beim Ausprobieren
wünscht Ihnen Nina*