

# WALNUSSTAHLER

## Zutaten:

175 g Butter oder Margarine, 2 Eier, 100 g weißer Zucker, 200 g brauner Zucker, 150 g gemahlene Walnüsse, 350 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Zimt, Schokoladenglasur

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig in Rollen formen, Durchmesser ca. 3 cm. Die Rollen in Pergamentpapier einwickeln und bis zum Gebrauch in einem Frischhalte-beutel im Kühlschrank aufbewahren. Die Rollen entweder ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen oder einfach die Rollen in dünne Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und bei 180° ca. 8-10

Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen gut auskühlen lassen und dann die Plätzchen mit der geschmolzenen Schokoladenglasur streifen- oder gitterartig

verzieren.

(Ein Tipp: Dieser Teig kann bis zu drei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

