

# Walnuss-Cookies

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

viele

Dauer:

25 Minuten+ Backzeit

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Sonstige

## Zutaten

- 170g Walnüsse
- 80g Puderzucker
- 200g Haselnüsse oder Mandeln
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1Pr Salz, 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom, gemahlen
- 30g Butter
- 2 Eier

(\*80g Puderzucker zum Bestäuben) nach Belieben

## Anleitung

1. Walnüsse mit Puderzucker fein pürieren. Alle Zutaten(außer dem Puderzucker zum Bestäuben) in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. Entweder 14 große Cookies oder zu Weihnachten viele kleine Kugeln formen und in Puderzucker wälzen
2. Kugeln auf 2 Bleche mit Backpapier legen und leicht flach drücken. Bei 180°C Umluft backen. Die großen Cookies ca 15 min., die kleinen Plätzchen ca 10 min. bis sie rissig sind.
3. Abkühlen lassen und je nach Laune noch mit Puderzucker bestäuben. Luftdicht aufbewahren.

## Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

## Kommentare

Die Plätzchen bleiben innen etwas weich und schmecken schön nussig.

## Quelle

Sonstige

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/walnuss-cookies/index?rev=1674242135>

Last update: **2023/01/20 20:15**