



Dezember 2015: Walnussplätzchen

Zutaten:

- » 200 g Mehl
- » 1 Eigelb
- » 75 g gemahlene Walnüsse
- » 70 ml Rapsöl
- » 80 g Zucker
- » Prise Salz
- » Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Den Teig anschließend für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig mit einem Nudelholz ca. 2 cm dick ausrollen. Währenddessen den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Den Teig mit beliebigen Ausstechern ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Die Plätzchen 10 bis 15 min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit einer leckeren Tasse Kaffee oder Tee genießen.