

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Walnuss-Cookies

Walnuss-Cookies

Zutaten:

150 Gramm Walnuskerne, gemahlen
125 Gramm weiche Butter o. Margarine
75 Gramm brauner Zucker
Mark einer Vanilleschote
150 Gramm Mehl
2 Prisen Salz
1 Ei

Zum Wälzen oder Bestreuen:
brauner Zucker, Walnusshälften

Zubereitung:

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschlitzen. Mit dem Messerrücken das Mark ausschaben.

Fett mit Zucker cremig rühren. Vanillemark, Mehl, Salz, Ei und Walnuskerne zugeben und unterrühren. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen, in Zucker wälzen und auf Backbleche legen.

In jedes Cookie eine Walnusshälfte drücken. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen sollen nicht zu dunkel gebacken werden, da dann leicht ein etwas bitterer Geschmack entsteht.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von [Miele.de](https://www.miele.de).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/walnuss-cookies>