

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

Startseite > Walnussecken

Walnussecken

Zutaten:

250 Gramm gemahlene Walnüsse
150 Gramm Walnuskerne zum Belegen
125 Gramm Butter
100 Gramm Zucker
50 Gramm Speisestärke
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Die weiche Butter mit den Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Walnüsse, Speisestärke und das Backpulver unterrühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (etwa 30 auf 30 Zentimeter) streichen.

Auf der Teigoberfläche etwa vier Zentimeter breite Rhomben markieren und mit je einer Walnusshälfte belegen.

Blech in den Backofen geben, auf 175 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen.

Abgekühlt in Stücke schneiden.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

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