

Limetten - Walnuss-Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Nüsse, Weihnachten

Zutaten für: 30 Stücke

Für den Teig:		
150	Gramm	Kalifornische Walnüsse (gemahlen)
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter, kalt
1	Prise	Salz
1		Eigelb
		Schale einer Bio-Limette
1	Essl.	Limettensaft
Außerdem:		
250	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Limettensaft
1		Bio-Limette
50	Gramm	Kalifornische Walnüsse

Anleitung:

Zubereitung ca. 1 Stunde + Trockenzeit

1. Walnüsse, Mehl und Zucker mischen. Butter würfeln. Mit Salz, Eigelb, Limettenschale und -saft zur Mehlmischung geben und alles verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Vom Teig walnussgrosse Kugeln abnehmen und diese dann zu ca. 10 cm langen Rollen mit leicht spitz zulaufenden Enden formen und leicht biegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Zesten aus der Schale einer Bio-Limette ziehen und die Walnüsse grob hacken. Puderzucker und Limettensaft verrühren. Kipferlenden damit überziehen und mit den Limettenzesten und Walnusssplintern verzieren. Nach Belieben in die Mitte noch einen Klecks Guss geben und mit den Walnüssen verzieren. Anschließend trockenen lassen bis der Guss fest ist.