

Walnuss - Ingwer Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 30 Stück

80	Gramm	Dinkelvollkornmehl
80	Gramm	Rohrohrzucker
2		Eigelbe
70	Gramm	Butter
125	Gramm	Geriebene Walnusskerne
1/2	Teel. Gem.	Ingwer
1	Messersp.	Kardamom
		Walnusshälften zum Verzieren

Anleitung:

Aus allen Zutaten einen gehackten Mürbteig herstellen. Eine feste Teigrolle (Durchmesser ca. 3-4 cm) formen und ca. 15-30 Min. kühl stellen. Danach in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und jede Scheibe mit einer Walnusshälfte verzieren. Bei 180°C ca. 10-12 Min. hellbraun backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten