

Walnuss - Mürbeplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

SEHR ALTES REZEPT

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		M.-großes Eigelb
1	Prise	Salz
	Etwas	Vanillezucker
100	Gramm	Walnüsse, grob gehackt
300	Gramm	Mehl

Anleitung:

Butter, Puderzucker und Eigelb rührt man schön glatt und schmeckt die Masse mit einer Prise Salz und etwas Vanillezucker ab. Die grob gehackten Walnüsse und das Mehl unterrühren und aus dem Teig sofort Rollen (etwa 3-4cm im Durchmesser) formen. Die Rollen nun mit einem flachen Gegenstand, z.B. einem Brettchen, quadratisch formen und im Kühlschrank gut abkühlen lassen (1-2 Stunden). Anschließend schneidet man dünne Scheibchen ab und bäckt diese auf einem Blech mit Backpapier bei etwa 150 Grad Heißluft 9 Minuten. Die Backzeit und Temperatur ist von Herd zu Herd unterschiedlich. Die Plätzchen sollen noch sehr hell sein. Nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.