

Ahornkekse mit Walnuss

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

300	Gramm	Mehl
1	Schuss	Backpulver
50	Gramm	Fegehakte Walnüsse
1/2	Teel.	Zimt gemahlen
150	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Ahornsirup
200	Gramm	Butter oder Margarine
		Mehl zum ausrollen
		Walnushälften zum Garnieren

Anleitung:

Mehl mit dem Backpulver mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. In Folie verpackt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen, kleine Herzen und Rosetten ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Jeweils mit einer Walnushälfte garnieren. Eventuell kurz kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 -15 min. backen.