Walnusstaler

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Teig

150 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
1,0 Prise	Salz
200 g	Mehl
100 g	gemahlene Walnüsse
0,5 TL	Zimt

Dekor

100 g	Zartbitterschokolade
50,0	Walnusshälften

(Angaben für 50 Stück)



Diese hübschen Kekse sind wirklich etwas besonderes auf dem weihnachtlichen Naschteller.

Zubereitung

Aus allen Teigzutaten einen glatten Teig kneten und zu Rollen von etwa 3 cm Durchmesser rollen. Diese in Frischhaltefolie schlagen und etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Die Teigrollen in etwa 8mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 12 Minuten backen.
Die Kekse auskühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Jeden Taler mit einem Klecks Schokolade und einer Walnusshälfte dekorieren.