

Walnusstaler mit Ahornsirup

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

150 g Ahornsirup
100 g brauner Zucker
100 g weiche Butter
2,0 Eier
1,0 Vanilleschote
1,0 Prise Salz
150 g grob gehackte
Walnusskerne
150 g Weizenmehl Typ 550
150 g Weizenvollkornmehl
0,5 TL Backpulver
40,0 Walnusshälften

(Angaben für 40 Stück)

Diese Taler werden herrlich knusprig und der feine Geschmack der Walnüsse verleiht ihnen eine besondere Note.

Zubereitung

Aus Sirup, Zucker, Butter, Eiern, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, Salz, den grob gehackten Walnusskernen, Mehl und Backpulver einen Teig rühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech walnussgroße Kleckse setzen und jeweils eine Walnusshälfte darauf drücken. Im vorgeheizten Ofen beim 160° C Umluft die Kekse 10-15 Minuten backen und dann auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

