

Walnusstaler



Zutaten

150 g Butter
60 g Rübensirup
70 g Mehl
2 Vanillezucker
150 g frische gemahlene
Walnüsse
100 g blütenzarte
Haferflocken
150 g frische halbe
Walnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den halben Walnüssen zu einem Teig kneten, in 2,5 cm dicke Rollen formen und mehrere Stunden (besser über Nacht) kühlstellen. Die kalten Rollen in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit etwas Milch bestreichen, die halben Walnüsse draufdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 160 °C Umluft ca. 14 min backen.