

Walnussplätzchen



Zutaten

- 200 g Butter
- 500 g Mehl
- 500 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g gemahlene Walnüsse

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Kleine Rollen formen, auf eine Platte geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf's Backpapier (Blech) geben und bei 150-175 °C goldgelb abbacken.

Achtung!

Die Plätzchen werden groß beim backen.



Viel Spaß beim Backen !

Agnes