



## Eifeler Walnuss-Gebäck

Profi-Rezept von Stollenbäcker Bernd Kütscher für die SWR-Sendung „Himmel un Erd“ mit Johann Lafer.

**Teig:** 250 g Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Mark einer Vanilleschote  
200 g Mehl  
75 g Speisestärke (Weizenstärke)

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. 1 Stunde kalt legen. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Backblech mit Papier auslegen. Den Teig dünn ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Je nach Dicke ca. 10 – 12 min goldgelb backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Hälfte der Plätzchen mit *Pflaumenmus* bestreichen und jeweils zwei Plätzchen zusammen setzen. Dann mit *Zuckerglasur* bestreichen und je eine *Walnusschälte* ( am besten zuvor kandiert ) darauf setzen.

→ Weitere Infos und Rezepte im Internet: [www.stollenbaecker.de](http://www.stollenbaecker.de)