

Rezept

Glutenfreie Walnusstaler

Ein Rezept von Glutenfreie Walnusstaler, am 30.06.2024

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	200 g gemahlene Walnüsse
50 g gemahlene Mandeln + etwas zum Arbeiten	200 g Puderzucker
1/2 TL Zimt	1/2 TL gemahlene Nelken
2 Eiweiße	1 EL Kirschwasser (wer mag)
2 EL Vollrohrzucker	50 Walnusshälften zum Verzieren
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Bleche mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein reiben. Mit Nüssen, Mandeln, Puderzucker, Zimt und Nelken mischen.
2. Die Eiweiße cremig, nicht steif schlagen, mit der Schokoladenmischung und dem Kirschwasser verrühren, bis ein fester, formbarer Teig entsteht. Bei Bedarf noch Mandeln unter den Teig kneten.
3. Das Backbrett mit dem Zucker bestreuen und aus dem Teig 3 Rollen mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Backofen vorheizen. Von den Rollen ca. 1 cm dicke Taler abschneiden, auf die Bleche legen und jeweils mit einer Walnusshälfte verzieren. Im Ofen bei 220 (Mitte, Umluft 200°) ca. 8-10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.