

Walnusstaler



Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g	Butter, weich	Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten rasch verkneten, Teig in Rollen formen und in Alufolie gewickelt kühl stellen. Teigrollen in gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen, nochmals kühlen und dann bei 190°C hell backen! Kuvertüre mit etwas Kokosfett im Wasserbad auflösen. Taler eintauchen, auf ein Blech legen und verzieren.
65 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillinzucker	
1	Eigelb	
100 g	Walnüsse, gerieben	
150 g	Mehl	
<i>Weiß- und dunkle Kuvertüre, etwas Kokosfett</i>		