

Butterplätzchen mit Walnüssen

Zutaten | ca. 60 Stück

240 g	Mehl
50 g	Puderzucker
25 g	Speisestärke
80 g	Walnüsse
160 g	weiche Butter
20 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
Puderzucker zum Bestäuben	

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 20 Min.

- Mehl, Puderzucker und Speisestärke in einer Schüssel mischen und durchsieben.
- Dann die Walnüsse fein hacken.
- Anschließend die gut gesiebte Mehlmischung mit der kalten, in kleine Stücke gewürfelten Butter, Vanillezucker und Salz zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die Walnüsse kurz unterarbeiten und den Teig für 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Für die Plätzchen den Teig in kleinen Portionen mit den Händen zu kleinen Teigkugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
507 kcal	32 g	49.9 g	6.57 g	27 mg