

Emmi Gröner verrät uns eines Ihrer Plätzchen Rezepte



Walnuss - Streifen

250 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g Mehl
300 g ger. Walnüsse
Glasur: Puderzucker u. Aprikosenlikör

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, geriebene Walnüsse dazugeben.

Den Teig 2 cm dick auf ein gefettetes, bemehltes Blech verteilen.

Bei 200 ° ca. 20 min backen, dann zugedeckt nochmal 10 min backen. Anschließend noch 10 min im abgeschalteten Rohr lassen.

Noch heiß in kleine Streifen schneiden und mit Glasur überziehen.

Gutes Gelingen und Ihnen eine schöne Adventszeit!