



## Walnussmürbgebäck

### Zutaten:

- 🔍 200 g Butter
- 🔍 100 g Zucker
- 🔍 1 Pkg Vanillezucker
- 🔍 1 Eigelb
- 🔍 ca. 1 TL Salz (je nach Geschmack) die Kekse MÜSSEN einen leicht salzigen Geschmack haben
- 🔍 100 g grobgehackte Walnüsse
- 🔍 300 g gesiebtes Mehl

Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb flaumig rühren. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, den Butter-Zucker-Ei Abtrieb darauf, die gehackten Walnüsse dazu und ca. 1 TL Salz dazugeben. Rasch zu einem Teig verkneten, Rollen formen (3-4 cm in Durchmesser) Die Rollen nun mit einem flachen Gegenstand, z.B. einem Brettchen, quadratisch formen und im Kühlschrank gut abkühlen lassen (1-2 Stunden).

Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen und bei mittlerer Hitze – 150° Heißluft nicht zu braun backen. Sie sollen noch hell sein.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

