Eierlikör-Nusstaler



Zutaten

Zutaten für ca. 65 Stück:

Teig:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- 100 g gehackte Walnüsse

Außerdem:

- 50 g gehackte Walnüsse zum wälzen
- 75 g Puderzucker
- 3 Esslöffel Eierlikör

Zubereitung

1. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillinzucker und das Eigelb schaumig
   rühren.

2. Das Mehl sieben und mit den gehackten Walnüssen in die Buttermasse kneten.

3. Aus dem Teig Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in den restlichen Walnüssen wälzen und im Gefrierfach leicht anfrieren lassen.

4. Anschließend die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

6. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Eierlikör zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen damit glasieren und trocknen lassen.