Kardamom-Walnuss-Taler

Zubereitungszeit:
1 Stunde + 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	127 kcal/ 531 kJ	Fett:	8 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	13 g	ungesättige Fettsäuren:	4 g

Zutaten für 30 Portionen :

200 g	Butter, zimmerwarm
110 g	Zucker
1	Ei
	Schale von 1 Bio Zitrone
80 g	kalifornische Walnusskerne, fein gehackt
2 TL	gemahlener Kardamom
230 g	Mehl
Zum Verzieren	
	Preiselbeergelee oder -marmelade

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker cremig schlagen. Ei und Zitronenschale unterrühren, dann Walnüsse und Kardamom dazu geben, zuletzt das Mehl. Teig für 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teelöffelweise Teig abnehmen und insgesamt rund 30 Kugeln daraus formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und jede Kugel mit einem Löffel oder dem Daumen eindrücken, so dass ein runder Taler mit einer Mulde in der Mitte entsteht. Die Vertiefung mit Preiselbeergelee oder -marmelade füllen. Kekse nacheinander (ergibt zwei bis drei Backbleche) für je 10-15 Minuten hellbraun backen und vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen.

Tipp: Für etwas mehr Glanz kann man direkt vor dem Servieren noch einen zusätzlichen Hauch Marmelade in die Mitte geben.