



Limetten-Walnuss-Kipferl



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	117 kcal/ 740 kJ	
Eiweiß:	2 g	Fett: 10 g
Kohlenhydrate:	20	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Trockenzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse, Mehl und Zucker mischen. Butter würfeln. Mit Salz, Eigelb, Limettenschale und –saft zur Mehlmischung geben und alles verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Vom Teig walnussgrosse Kugeln abnehmen und diese dann zu ca. 10 cm langen Rollen mit leicht spitz zulaufenden Enden formen und leicht biegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Zesten aus der Schale einer Bio-Limette ziehen und die Walnüsse grob hacken. Puderzucker und Limettensaft verrühren. Kipferlenden damit überziehen und mit den Limettenzesten und Walnusssplintern verzieren. Nach Belieben in die Mitte noch einen Klecks Guss geben und mit den Walnüssen verzieren. Anschließend trocknen lassen bis der Guss fest ist.

Zutaten für 30 Portionen :

Für den Teig:

- 150 g kalifornische Walnüsse (gemahlen)
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter, kalt
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Schale einer Bio-Limette
- 1 EL Limettensaft

Außerdem:

- 250 g Puderzucker
- 2 – 3 EL Limettensaft
- 1 Bio-Limette
- 50 g kalifornische Walnüsse