Artikel vom 12.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 03:27 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/walnuss-cookie-sticks

Walnuss-Cookie-Sticks



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 25 Stück á 10 cm Länge und 2 cm Breite):

Teig:

125 g Butter

80 g brauner Zucker

1 Ei

200 g Weizenmehl

60 g gemahlene Walnüsse

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

Außerdem:

50 g Zartbitterkuvertüre

gehackte karamellisierte Walnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken zu einem Mürbeteig verkneten. Diesen flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit einer Teigkarte oder einem Messer die Sticks beziehungsweise Stäbchen abteilen und etwa 12 cm hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und den oberen Teil der Sticks damit bestreichen. Mit den gehackten karamellisierten Walnüssen bestreuen und trocknen lassen. Wer möchte kann mit der restlichen Kuvertüre noch den unteren Teil der Sticks dekorieren.

Julia Ernsting