

# Ölmühlentaler

## Zutaten

100 g	Butter
150 ml	Rapsöl zum Braten
2	Eier
Eine Prise Salz	
100 g	Honig
100 g	Brauner Zucker
300 g	Dinkelmehl Type 630
150 g	Walnussmehl
50 g	Leinmehl
1 TL	Backpulver
100 g	grob gehackte Walnuskerne



- Butter, Öl, Eier, Honig, Zucker und Salz schaumig rühren.
- Mehle und Backpulver zugeben und von Hand oder mit Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die gehackten Walnuskerne unterheben.
- Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Menge ergibt ca. 3 Backbleche.
- Im Backofen 10 - 12 Minuten bei 180 - 200° backen.
- Plätzchen auskühlen lassen und mit einer Walnusshälfte verzieren (hält am besten mit einem dicken Tropfen Zuckerguss).



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen