

Knusperflocken mit Walnuss

Zutaten für 25 Stück

100g	Walnüsse, gemahlen
100g	Butter
4-5 EL	Honig (4-5 EL)
2 EL	Sahne
1 Prise	Salz
300g	Urkornflockenmischung
etw.	Tongabohnenabrieb
½ TL	Zimt oder andere Weihnachtsgewürze



Zubereitung

- Walnüsse mahlen oder sehr klein hacken.
- Butter im Topf schmelzen. Honig und Sahne hinzufügen und unterrühren.
- Urkornflocken, Nüsse, Salz und Gewürze zugeben und gut vermengen.
- Den Teig für rund **30 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und von Hand zu Kugeln rollen.
- Mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen.
- 10-12 Minuten bei 200 °C backen.