

## Walusstaler / 50 Stück/

70g	Roh-Rohrzucker
100g	Butter
	Vanille o. Vanillezucker
150g	Weizen-Vollkornmehl
20g	Eiweiß
100g	Walnüsse, fein gerieben
100g	Nussmark
100g	Butter
100g	Bitterschokolade
20g	Honig

Schokolade und Walnusshälften für die Garnitur

Aus den oberen Zutaten einen Mürbeteig kneten, ruhen lassen.  
Teig ausrollen, kleine Kreise ausstechen, auf einen mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, backen.  
Nussmark mit Butter und flüssiger Schokolade zu einer glatten Creme rühren, mit Honig süßen.  
Creme in einen Spritzbeutel füllen. Immer zwei Taler mit der Creme zusammensetzen, mit Schokolade und einer Walnusshälfte belegen, fest werden lassen.

Bei 180°C ca. 10 min backen.