

Zutaten für ca. 45 Stück:

150 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt
80 ml Sonnenblumenöl
50 g gemahlene Walnüsse
330-350 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Wenden:

150 g Kristallzucker und 1 TL Zimt



Zubereitung:

- 1) Alle Zutaten (bis aufs Mehl) in eine Schüssel geben und per Hand kurz vermengen. Danach das Mehl nach und nach hinzufügen. Am Ende sollte der Teig nicht mehr kleben aber weich genug sein, um Bällchen zu formen.
- 2) Zum Formen verwende ich 2 volle Kugelausstecher. Alternativ macht ihr Bällchen, die größtenteils zwischen Hasel- und Walnüssen liegen und pro Stück ca. 15 g wiegen.
- 3) Legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit genug Abstand zueinander und backt sie im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang. Nach dem Backen haben sie nur an der Unterseite eine hellbraune Farbe angenommen. Ansonsten bleiben sie eher hell.
- 4) Lasst sie 5-10 min auskühlen, bis sie nur noch lauwarm sind und wendet sie in der Zucker-Zimt-Mischung. Lagert sie in mit Küchenrolle ausgelegten Metallboxen an einem kühlen und trockenen Ort. Haltbarkeit: mind. 2-3 Wochen.

Sastojci za ca. 45 komada:

150 g omekšalog maslaca
50 g šećera u prahu
1 prstohvat vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
1 kašičica cimeta
80 ml suncokretovog ulja
50 g mljevenih oraha
330-350 g brašna
1 kašičica praška za pecivo

Za uvaljati:

150 g kristalnog šećera i 1 kašičica cimeta



Priprema:

1) Sve sastojke (osim brašna) stavite u jednu posudu i kratko ručno promiješajte. Zatim malo po malo dodajte brašno. Na kraju tijesto više nebi trebalo da bude ljepljivo. Ujedno je mekano i takve teksture da se lako mogu formirati loptice.

2) Za oblikovanje koristim 2 pune spravice za vađenje loptica. Alternativno možete pravi kuglice koje su veličine između lješnjaka i oraha i teže oko 15 g po komadu.

3) Stavite ih na pleh obložen pek papirom sa dovoljno razmaka između njih i pecite u zagrijanoj rerni na 170 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta. Nakon pečenja vidjet ćete da su samo sa donje strane poprimile svijetlo smeđu boju. Inače ostaju blijedi.

4) Ostavite ih da se ohlade 5-10 minuta dok ne budu tek mlake i uvaljajte ih u mješavinu šećera i cimeta. Čuvajte ih u metalnim kutijama obloženim kuhinjskom rolnom na hladnom i suhom mjestu. Rok trajanja: najmanje 2-3 sedmice.