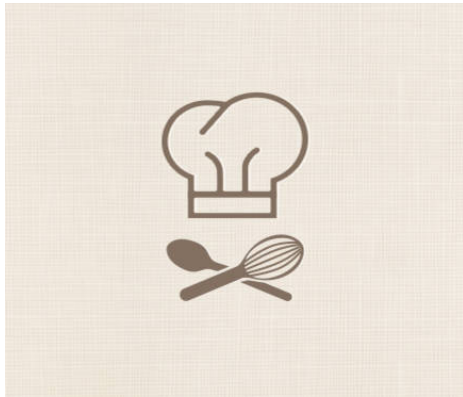


## CHIA-WALNUSS-PLÄTZCHEN

Knusprige Kekse mit leichter Würze und trendigen Chiasamen!



### Zubereitung

1. Walnüsse fein mahlen.
2. Mehl mit Walnüssen, Diamant Brauner Zucker, Ei, Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Chiasamen unterkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig ca. 5 mm dünn ausrollen und beliebige kleine Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 ° C) ca. 10-15 Minuten backen.

### Zutaten

50 g	Walnüsse
200 g	Mehl
100 g	Diamant Brauner Zucker
1	Ei (Größe M)
1 Prise	Salz
1/2 TL	gem. Muskatnuss
100 g	Butter
30 g	Chiasamen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.