



## Alpeschmalz Chrömli

250 g weiche Butter • 250 g Zucker • 375 g Mehl  
50 g Walnüsse oder Mandeln, fein gemahlen

Die Butter in einer grossen Schüssel cremig schlagen.  
Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Mischung  
sehr cremig ist. Mit Händen Mehl und gemahlene Nüsse  
unterkneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Backofen auf 150° vorheizen. 2 Backbleche mit  
Backtrennpapier belegen. Den Teig mit leicht bemehlten  
Händen in walnussgrosse Stücke teilen und zu glatten  
Bällchen rollen. Im Abstand von 2,5 cm auf die  
Backbleche legen. Einige Walnussstücke oben in jedes  
Bällchen drücken.

20-30 Minuten backen.

Auf Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

سهلرثق سفتيد  
Steff Signer