

Gefüllte Walnuss Herzen 1.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 45 Portionen

TEIG

100	Gramm	Walnüsse, gemahlen
250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er)
125	Gramm	Butter, weiche oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

Pflaumenmus

ZUM VERZIEREN

Kuvertüre, Vollmilch

Anleitung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft:180°C). Teig 2-3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Backzeit 8-10 Minuten. Plätzchen auskühlen lassen. Pflaumenmus leicht erwärmen und glatt rühren (nach Belieben ein bisschen Rum zugeben). Jeweils zwei Plätzchen damit zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen jeweils zur Hälfte hinein tauchen. Auf Backpapier oder Butterbrotpapier trocknen lassen.