

## Gefüllte Walnussplätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1	Essl.	Kirschwasser
1/2		Zitrone(n), den Abrieb
1	Prise	Salz
1		Ei(er)
100	Gramm	Walnüsse, gemahlen
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Walnüsse, gemahlen
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
1	Essl.	Kirschwasser

### *ZUM VERZIEREN*

---

		Puderzucker
30		Halbe Walnüsse

### Anleitung:

Für den Plätzchenteig Butter, Zucker, Kirschwasser, abgeriebene Zitronenschale, Salz und Ei schaumig rühren. Die Walnüsse dazugeben. Mehl und Speisestärke darübersieben und einen glatten Teig kneten. Evtl. noch etwas Mehl zugeben. Den Teig 1-2 Stunden gut durchkühlen lassen. Nun den Teig auf einer bemehlten Unterlage 4-5 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen. Plätzchen abkühlen lassen. Für die Füllung: Butter, Zucker, Walnüsse, Marmelade und Kirschwasser unter ständigem Rühren in einem Topf fast zum Kochen bringen. 4-5 Minuten abkühlen lassen. Mit der Masse großzügig immer 2 Plätzchen zusammenfügen. Dabei noch etwas von der Masse übriglassen. Nun die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Je eine halbierte Nuss mit der übrigen Füllung auf die Plätzchen kleben.