

## Kirschblüten aus Walnussteig

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

120	Gramm	Geriebene Walnüsse
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Puderzucker
160	Gramm	Butter
1	Teel.	Backpulver
1		Eigelb
1/2		Vanillezucker
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
1		Zitrone; die abgeriebene Schale
		Kirschmarmelade u. Puderzucker zum Garnieren

### Anleitung:

Mürbeteig zusammenkneten und den Teig 2 Stunden ruhen lassen, dann in Blütenform mit der Plätzchenmaschine ausstechen, bei 180°C 10-15 Minuten backen.

Für die Füllung 100 g Zucker 100 g Honig, 100 ml Wasser, 1 Pack. Vanillezucker aufkochen und dann 300 g feingeriebene Walnüsse einrühren, die Masse erkalten lassen und dann 2 EL Rum unterrühren. Jeweils 2 Plätzchen mit der Masse zusammensetzen, dann die Oberseite mit heißer Kirschmarmelade betreichen und dann Puderzuckerglasur mit einem Schuß Kirschlikör darüber streichen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Backzeit: 10-15 min