

Leckeres Nussgebäck für Weihnachten

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

Für den Teig:		
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
180	Gramm	Mehl

FÜR DAS NUSSBAISER

3		Eiweiß
150	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Gemahlene Walnüsse, oder anderre Nüsse gem.

FÜR DIE FÜLLUNG

150	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Bitterschokolade
150	Gramm	Gemahlene Walnüsse

Anleitung:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Lebensmittelfolie eingewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Danach herausnehmen und dünn ausrollen.

Kreise ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 7 Minuten backen.

Eiweiße steif schlagen und unter ständigem Schlagen Zucker hinzufügen. Zum Schluss gemahlene Nüsse unterrühren. In eine Tüte füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Kreise spritzen (von der Größe der Teigplätzchen). Zuerst 15 Minuten bei 150 °C backen, anschließend die Temperatur auf 100 °C senken und die Teile noch 20 Minuten trocknen.

Zubereitung des Rezepts Leckeres Nussgebäck für Weihnachten,

schritt 1 Zubereitung des Rezepts Leckeres Nussgebäck für Weihnachten,

schritt 2 Sahne erwärmen, vom Herd nehmen und Schokoladenstücke hinzufügen. Diese unter Rühren darin schmelzen lassen. Zum Schluss gemahlene Nüsse beimengen. Die Plätzchen mit der Creme bestreichen und jeweils ein Stück Nussbaiser darauf legen und zudrücken.