

Nuss - Plätzchen - Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Stück

250	Gramm	Weizenmehl
125	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter
1		Ei
1	Prise	Salz
120	Gramm	Gemahlene Walnüsse
75	Gramm	Aprikosenkonfitüre
1	Essl.	Rum
100	Gramm	Zartbitterschokolade
2	Essl.	Sahne
80	Gramm	Walnusskerne
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Mehl, 75 g Zucker, 150 g Butter, Ei, Salz und 80 g gemahlene Walnüsse rasch zu einem festen Teig verkneten und 1 Std. ruhen lassen.

Für die Füllung Rest-Butter erwärmen und mit restlichem Zucker und geriebenen Rest-Walnüssen, Konfitüre und Rum mischen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Plätzchen von 4,5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Hälfte der Plätzchen mit der Füllung bestreichen und jeweils mit einem anderen Plätzchen bedecken. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, mit Sahne verrühren. Die gefüllten Nussplätzchen damit bestreichen und mit den Walnusshälften verzieren. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Besonders delikat schmeckt die Füllung, gibt man zusätzlich je einen El Marzipanrohmasse und Rum hinzu.

Backen ca. 15 Min. Ruhen ca. 1 Std. Zubereitung ca. 60 Min. 170 kcal
Eiweiß: 2 Gramm Fett: 11 Gramm Kohlenhydrate: 14 Gramm