

Pecan-Nuss-Plätzchen mit Weißer Schokolade.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Nüsse

Zutaten für: 60 Portionen

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter (weich)
100	Gramm	Pecannüsse (gemahlen)
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Stücke	Eier
200	Gramm	Schokolade (weiß)
250	Gramm	Pecannüsse

Anleitung:

1. Schritt Gesiebtes Mehl und kleingeschnittene Butter/Margarine mit den restlichen Zutaten (bis auf Schokolade und Pecan-Nuss-Kerne) auf einem Backbrett zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Schritt Teig auf einer bemehlten Oberfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Glocken-Ausstecher aus dem gesamten Teig kleine Glöckchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C (Umluft) 8 - 10 Minuten backen.

3. Schritt Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, leicht abbühlen lassen, damit sich nicht mehr zu flüssig ist. Auf jedes Plätzchen einen dicken Klecks weiße Schokolade geben und mit einem Pecan-Nuss-Kern belegen.