

Schokoladen - Knusper - Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

FÜR DEN GRUNDTTEIG

125	Gramm	Kalte Margarine oder Butter
175	Gramm	Mehl
3	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Kakaopulver
		Ausserdem
75	Gramm	Gehackte Walnusskerne
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Zutaten für den Grundteig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Kakaopulver unterkneten. Den Teig zu einer 20 cm langen Rolle formen. Gehackte Walnusskerne auf etwas Kuechenfolie ausbreiten und den Zucker darüber verteilen. Die Teigrolle darin wenden, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Scheiben von der Rolle schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 175°C (Gas: Stufe 2/Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen.

TIP! Verwenden Sie für die Muerbeteigplätzchen gut gekühlte Margarine oder Butter und kneten Sie nur so lange, bis der Teig eben zusammenhält. Wärme und zu intensives Kneten machen den Teig leicht brüchig und bröselig !