

Walnuss-Kekse mit Weißer Schokolade.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 175 | Gramm | Butter (weich) |
| 100 | Gramm | Rohrzucker (fein) |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | | Ei |
| 200 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Prise | Salz |
| 150 | Gramm | Weißer Kuvertüre |
| 75 | Gramm | Walnüsse, grob gehackt |
| 100 | Gramm | Weißer Kuvertüre zum Verzieren |
| 50 | Gramm | Walnüsse (halb) |

Anleitung:

1. Schritt Butter mit Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren, Ei zugeben. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterrühren.
2. Schritt 150 g Kuvertüre mittelgrob hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig heben.
3. Schritt Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen (genügend Abstand lassen, die Kekse zerlaufen etwas).
4. Schritt Bei 175 °C ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Schritt 100 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in die Mitte der Kekse je einen Klecks Kuvertüre geben und eine halbe Walnuss darauf drücken. Trocknen lassen.