

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.