

Walnuss-Knacker mit Schokolade

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 70 Stück

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Walnüsse (gemahlen)
175	Gramm	Butter (kalt, gewürfelt)
100	Gramm	Puderzucker
1	Stück	Eigelb
1/2	Stück	Zitrone (Abrieb)
1	Prise	Salz

AUSSERDEM

1	Stück	Ei
100	Gramm	Walnüsse (gehackt, grob)
150	Gramm	Kuvertüre (zartbitter)

Anleitung:

1. Schritt Alle Teigzutaten glatt verkneten. In Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Schritt Aus dem Teig fingerdicke Stangen rollen, davon 4 cm lange Stücke abschneiden. Mit verquirltem Ei bestreichen, Nüsse darauf streuen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° (E), Stufe 2 (G) oder 160° Umluft 10 bis 12 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. Schritt Kuvertüre schmelzen lassen. Die Enden der Plätzchen darin eintauchen und trocknen lassen.