

Walnuss - Plätzchen(Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
1		Eigelb
1	Teel.	Abgeriebene, unbehandelte, Zitronenschale
100	Gramm	Gemahlene Walnüsse
125	Gramm	Kalte Butter
75	Gramm	Nougat
150	Gramm	Halbbitterkuvertüre
150	Gramm	Walnusshälften

Anleitung:

Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronenschale, gemahlene Walnüsse und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 1 Stunde kalt stellen. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 2 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. ca. 15 Min bei 175° C hellbraun backen. Plätzchen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Nougat und Kuvertüre getrennt schmelzen. Plätzchen mit Nougat bestreichen und zusammensetzen. Kuvertüre kreisförmig auf die Oberfläche geben und mit Walnusshälften verzieren