

Walnuß - Türmchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter/Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
150	Gramm	Gemahlene Walnüsse
375	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
1	Essl.	Orangenmarmelade
1	Essl.	Rum
100	Gramm	Rohmarzipan
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Fett, Zucker, Salz und Eier kurz verrühren. Gemahlene Walnüsse, Mehl und Backpulver hinzugeben und schnell einen Mürbeteig zusammenarbeiten. Im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen. Dann auswellen, runde Kekse ausstechen und diese auf Backpapier 15 - 20 min. bei 200 Grad - Heißlufttherd 180 Grad - mittlere Schiene hellbraun backen. In der Zwischenzeit Marzipan mit dem Puderzucker vermengen, auswellen und mit runden Förmchen ausstechen. Die Orangenmarmelade mit Rum verrühren. Je einen Walnußkeks dünn mit Marmelade bestreichen.

Eine Marzipanscheibe darauflegen und mit einem zweiten Walnußkeks zusammensetzen. Puderzucker mit Rum zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, die Türmchen damit bestreichen und mit einer halben Walnuß garnieren.