

Kastanien - Schnitten

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 120 Stück

100	Gramm	Mehl Type 405
200	Gramm	Schokolade - Vollmilch
200	Gramm	Walnüsse
250	Gramm	Butter - weich
450	Gramm	Kastanienpüree
175	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zimt
1		Backpulver
1		Vanillinzucker
2		Eier
3		Eigelb
		Salz

Anleitung:

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Schokolade in kleine Würfel schneiden, Walnusskerne fein mahlen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Nüsse und Schokolade mischen. In einer weiteren Schüssel Butter, Vanillezucker, Kastanienpüree, Salz und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Die Mehl- Nuss- Mischung kurz unterrühren und die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im Backofen ca. 18-20 Min. backen. Die Teigplatte auf ein Kuchengitter stellen und ganz auskühlen lassen. Nach Belieben mit Kuvertüre bestreichen. Dann in 120 kleine Rechtecke schneiden.

20 min Zubereitung 20 min Backzeit

Fett 29% ,456 kcal / 100g 53 kcal / Stück 12 g / Stück