

Walnuss - Ecken 1

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Portionen

100	Gramm	Mehl Type 405
60	Gramm	Speisestärke
155	Gramm	Butter
185	Gramm	Zucker
150	Gramm	Walnüsse - gehackt
2		Vanillinzucker
1		Eiweiß
50	ml	Sahne
3	Essl.	Konfitüre - Orange

Anleitung:

Auf einer Arbeitsfläche Mehl, Speisestärke, 75g Butter, 65g Zucker, 1 Vanillezucker und Eiweiß rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30Min. kalt stellen. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Restlichen Zucker, 2EL Wasser und Vanillezucker in einer Pfanne goldbraun einkochen. 80g Butter zufügen und zerlassen. Nüsse einrühren, mit Sahne ablöschen und karamelisieren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Nussmasse auf dem Teig verteilen und ca. 15Min. backen. Auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Zubereitung: 30 min Ruhezeit: 30 min Backzeit: 15 min

Fett 33%,524 kcal / 100g = 77 kcal / Stück 15 g / Stück