

Walnuss - Marzipan - Kekse (Hausfreunde)

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin (L)
1		Fläschchen Rumaroma
3	Tropfen	Bittermandelaroma (L)
1	Messersp.	Kardamom (L)
200	Gramm	Kalte Butter oder Sanella
1	Prise	Salz
150	Gramm	Gemahlene Walnüsse (L)
400	Gramm	Marzipan-Rohmasse
200	Gramm	Dunkle Schokoglasur (L)
1	Glas	(ca. 225 g) Johannisbeergelee (L)
140	Gramm	Walnusshälften (ca. 70 Stück) (L)

Anleitung:

Mehl, Zucker, Vanillin, Rumaroma, Bittermandelaroma, Kardamom, Butter, Salz und gemahlene Walnüsse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig über Nacht zugedeckt kühl stellen. Den Teig in zwei Teile teilen. Hälfte auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und ca. 35 Kreise (4 cm Durchmesser) ausstechen. Kreise mit Abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen. Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen. Marzipan dünn ausrollen. Etwa 70 Kreise in Größe der fertigen Plätzchen ausstechen. Inzwischen Schokoladenglasur im heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchenoberseite dick mit Johannisbeergelee bestreichen, einen Marzipantaler darauf setzen und vorsichtig festdrücken. Die Marzipanseite der "Hausfreunde" in die Schokoglasur tauchen (besser ist aber sie mit der Glasur dick mit einem Pinsel zu bestreichen) und mit einer Walnusshälfte verzieren. Trocken lassen.