

Walnuss - Plätzchen 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für den Teig
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gemahlene Walnüsse
125	Gramm	Kalte Butter
1		Eigelb
		Mehl zum Ausrollen
		Zutaten für den Guss und die Füllung
75	Gramm	Nuss-Nougat
150	Gramm	Walnusshälften
100	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, mit allen anderen Teigzutaten rasch verkneten, Teig zu einer Kugel formen und in Folie wickeln und 1- 1 1/2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen mit 3-4 cm Durchmesser ausstechen und auf die Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C nacheinander für ca. 15-18 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen und in der Zwischenzeit das Nougat im Wasserbad schmelzen. Jeweils zwei Talerhälften mit Nougat bestreichen und mit den Nougatseiten zusammenkleben. Wenn alle Walnusstaler gefüllt sind, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auf jede Oberfläche einen Tupfen Kuvertüre geben und eine Walnuss darauf setzen. Es dauert ca. 3-4 Stunden, bis die Kuvertüre getrocknet ist. Dalli