

Walnuss - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Portionen

100	Gramm	Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4	Essl.	Milch
200	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestrichen
50	Gramm	Blockschokolade
50	Gramm	Walnüsse, gehackt
		Butter und Mehl für das Backblech
100	Gramm	Zrtbitterkuvertüre

Anleitung:

Die Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Milch unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und 2/3 davon unter die Zuckermasse heben. Die Blockschokolade sehr kleinschneiden, mit den Walnüssen, sowie der restlichen Mehlmischung vermengen und unter den Teig kneten. Den Teig 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu haselnussgrossen Kugeln formen, leicht flach drücken und auf das Backblech setzen. Die Walnussplätzchen im Ofen auf der mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im heissen Wasserbad schmelzen, die Plätzchen bis zur Hälfte hineintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.