

# Walnussplätzchen

Kategorien: Kategorie:plätz, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 40 Portionen

50	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Orangeat
250	Gramm	Mehl
90	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Orangenschale
150	Gramm	Butter
1	Stück	Ei

## *AUSSERDEM*

---

120	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Schokoladenflocken

## *FÜR DIE VERZIERUNG*

---

3	Essl.	Puderzucker
---	-------	-------------

## Anleitung:

1. Schritt Die Walnüsse fein hacken. Orangeat sehr fein hacken. Mehl, Puderzucker, Walnüsse, Vanillezucker, Salz, Orangenschalenfrucht, Butter und das Eigelb in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Schritt Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 6 mm dick ausrollen und Teigkreise von ca. 5 cm ausstechen. Die Walnusskerne grob hacken. Die Teigkreise mit Eiweiß bestreichen und jeweils einige Walnüsse und Schokoladenplättchen leicht in den Teig eindrücken. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C, Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Plätzchen leicht mit Puderzucker bestäuben