

extrem lecker

Walnussplätzchen

ca. 40 Stück

Zutaten

für den Teig

200g Mehl, 100g Zucker, 100g gemahlene Wal- oder Haselnüsse,
125g kalte Butter, 1 Eigelb, 1 Teelöffel abgeriebene Schale einer
Zitrone, Mehl zum Ausrollen

für Guß und Füllung

75g Nuß-Nougat, 150g Walnußhälften, 100g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Butter in kleine Stücke schneiden, mit allen anderen Teigzutaten rasch verkneten
2. Teig zu einer Kugel formen und in Folie hüllen
3. Mindestens eine Stunde kühl stellen
4. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben
5. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen
6. Teig 2-3 mm dick ausrollen und Kreise mit 3-4 cm Durchmesser ausstechen und auf die Backbleche legen
7. bei Umluft beide Bleche 15-18 Minuten bei 150°C backen (bei Ober- und Unterhitze bei 175°C)
8. wenn die Plätzchen fertig sind, den Nougat im Wasserbad schmelzen
9. jeweils immer zwei Talerhälften mit Nougat bestreichen und mit den Nougatseiten zusammenfügen
10. sind alle Taler zu Zweierpacks zusammengefügt, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
11. auf jedes Doppelplätzchen etwas Kuvertüre geben und eine Walnuß auf die noch weiche Kuvertüre setzen
12. zum Abkühlen und Festwerden der Kuvertüre ca 3-4 Stunden kühl stellen

Zeitbedarf

1,5 Stunden zuzüglich einer Pause von mindestens einer Stunde

dazu paßt

die Eiweiße können zur Zubereitung von Zimtsternen oder Kokosmakronen dienen

