



Gewürztes Walnuss Shortbread mit dunkler Schokolade



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	134 kcal	Fett:	8,68 g
Eiweiß:	1,78 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	4,21 g
Kohlenhydrate:	12,7 g	ungesättigte Fettsäuren:	4,47 g

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit 75 Minuten +
Wartezeit 60 Minuten +
Backzeit 12-15 Minuten

Zubereitung:

1. Für das Shortbread das Mehl zusammen mit der Stärke, den Gewürzen und dem Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Die Walnüsse grob hacken. Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei und den gehackten Walnüssen zur Mehlmischung geben und von Hand oder mithilfe der Küchenmaschine rasch zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie (oder ein Bienenwachstuch) einschlagen und für 60 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech parat stellen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher von 6 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Diese auf das vorbereitete Backblech geben und auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
6. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit dem Kokosöl in einen Topf geben. Auf niedrigster Stufe unter Rühren schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in ein Glas füllen. Das Shortbread zur Hälfte in Schokolade tauchen, überflüssige Schokolade abtropfen lassen und anschließend auf ein Backpapier legen. Fest werden lassen.

Tipp: Wer möchte, kann noch gehackte Walnüsse auf die Schokolade geben.

Zutaten für 25 Portionen :

Für das Walnuss-Shortbread

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 115 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 175 g kalte Butter
- 100 g Kalifornische Walnüsse
- 1/4 TL Zimt
- 1/4 TL Nelke
- 1/4 TL Ingwer
- 1/4 TL Baharat
- 1 Prise Sternanis
- 1 Prise Kardamom

Außerdem

- 100 g dunkle Zartbitterschokolade, 70-80%
- 1 TL Kokosöl