Walnuss-Bärenplätzchen

Zubereitungszeit:
Zubereitungszeit 60 Minuten + Wartezeit 60 Minuten + Backzeit 7-12 Minuten pro Blech

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	97 kcal	Fett:	5,83 g
Eiweiß:	1,27 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,27 g
Kohlenhydrate:	10,0 g	ungesättige Fettsäuren:	2,56 g

Zutaten für 30 Portionen :

250 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
1	Tütchen Vanillezucker
1	Ei (M)
175 g	kalte Butter
30	Kalifornische Walnusshälften

Zubereitung:

1. Das Mehl zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Ei und der kalten Butter in eine Schüssel geben und von Hand oder mithilfe der Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie (oder ein Bienenwachstuch) einschlagen und für 45-60 Minuten in den Kühlschrank geben.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen. Mit einem Bärchen-Ausstecher die Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen. Den restlichen Teig wieder verkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.

5. In der Zwischenzeit die Walnüsse für einige Minuten in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser übergießen und zur Seite stellen. Das verhindert, dass die Walnüsse im Backofen zu schnell dunkel werden.

6. Nun die Walnüsse abgießen und mithilfe eines Küchentuchs trockenreiben.

7. Je eine Walnusshälfte auf jedes Plätzchen geben, ganz leicht andrücken und die Ärmchen der ausgestochenen Bären über die Walnuss legen. Festdrücken.

8. Auf mittlerer Schiene 8-13 Minuten backen. Die Ränder der Plätzchen sollten leicht bräunen, die Walnüsse aber nicht dunkel werden.