



Gefüllte Walnuss-Feigen-Herzen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	117 kcal/ 490 kJ	
Eiweiß:	1,6 g	Fett: 7,3 g
Kohlenhydrate:	11	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 30 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse kurz rösten und in einem elektrischen Zerkleinerer mahlen. Mehl mit Kakao, Walnüssen, Zucker, Vanillezucker und Muskat in einer Schüssel mischen. Eigelb, Butter in Stückchen und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Herzen auskühlen lassen.
3. Die Hälfte der Herzen mit Feigenkonfitüre bestreichen und mit einem zweiten Herz abdecken.
4. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Walnüsse hacken. Die Herzen mit der Kuvertüre überziehen und mit Walnüssen verzieren. Zum Schluss noch etwas Kuvertüre in Linien über die Plätzchen laufen lassen.

Zutaten für 45 Portionen :

Für den Mürbeteig

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Eigelb (M)
- 200 g Butter
- 1 – 2 EL kaltes Wasser

Außerdem

- 120 g Feigenkonfitüre (ersatzweise Aprikosenkonfitüre)
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 30 g kalifornische Walnüsse