Wiener Nusskracher

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	84 kcal/ 351 kJ		
Eiweiß:	1 g	Fett:	6 g
Kohlenhydrate:	7 g		

Zubereitungszeit:
etwa 70 Minuten.

Zubereitung:

1. Die Teigzutaten glatt verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Walnüsse, die Sahne, Zucker und Kaffee in einem Topf unter Rühren kochen, bis ein dicklicher Brei entsteht. Dann in eine kalte Schüssel füllen.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, daraus 4 cm lange Rauten ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

4. Die Nussfüllung mit einem kleinen Buttermesser auf die Plätzchen streichen, dabei einen Rand stehen lassen.

5. Die Nusskracher im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft ca. 12 Minuten backen. Danach auf dem Kuchengitter gut abkühlen lassen.

6. Zum Schluss etwas Zuckerguss in die Keksmitte geben. Die Mokkabohnen darauf legen, leicht andrücken und gut trocknen lassen.

Zutaten für 70 Portionen :

Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
140 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	kalte Butter (gewürfelt)
2	Eigelb
2 EL	Milch

Außerdem

250 g	grob geriebene kalifornische Walnüsse
100 ml	Sahne
50 g	Zucker
1 TL	löslichen Pulverkaffee
50 g	Zuckerguss
70	Schokoladen- Mokkabohnen