



Linzer Walnuss-Plätzchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 126 kcal/529 kJ
Eiweiß: 1,7 g Fett: 5,6 g
Kohlenhydrate: 17 g

Zubereitungszeit:

ca. 70 Minuten + Wartezeit

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. 25 g für die Füllung zur Seite stellen.
2. Walnüsse mit Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen, Schmand und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Dann mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen mit gewelltem Rand (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ein Loch ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Marmelade mit dem restlichen Walnussmehl verrühren. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen. Die Lochplätzchen darauf setzen.
5. Puderzucker mit Rum verrühren. Die Plätzchen mit Guss bepinseln und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 25 Portionen :

Für den Mürbeteig:

75 g kalifornische Walnüsse
275 g Mehl
1 Backpulver
Messerspitze
60 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
75 g Butter
50 g Schmand (24 % Fett)
3 – 4 EL kaltes Wasser

Außerdem:

75 g bittere Orangenmarmelade
80 g Puderzucker (gesiebt)
2 – 3 EL Rum
25 g kalifornische Walnüsse (gehackt)