Valentinsherzen mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	110 kcal / 460 kJ	Fett:	7 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	10 g	ungesättige Fettsäuren:	3 g

Zutaten für 42 Portionen :

- 100 g Puderzucker
- 120 g Butter (weich)
- 120 g Frischkäse, fettreduziert
- 90 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 130 g kalifornische Walnüsse
- 200 g Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3/4 TL Zimt, gemahlen

Zur Verzierung:

- 120 g Zartbitter Kuvertüre
- 60 g kalifornische Walnüsse, gehackt

Zubereitung:

1. Puderzucker, zimmerwarme Butter, Frischkäse und braunen Zucker mit dem Handmixer auf höchster Stufe verrühren. Wenn die Mischung leicht und locker geschlagen ist, das Ei und den Vanilleextrakt zugeben und für einige Minuten mit dem Mixer verrühren.

2. Walnüsse grob hacken, dann mit 100 g Mehl in den elektrischen Mixer geben und Walnüsse fein mahlen. Walnuss-Mehl-Mischung, das restliche Mehl, Salz und Zimt zur Butter-Mischung geben und unterrühren.

3. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen und im Tiefkühlfach oder Kühlschrank so lange frieren, bis der ausgerollte Teig fest ist. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Anschließend den Teig aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einer Ausstechform Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse etwa 12 bis15 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Walnüsse fein hacken und kurz rösten. Anschließend die abgekühlten Kekse mit Kuvertüre und gehackten Walnüssen verzieren.