



Walnussplätzchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 91 kcal/380 kJ
Eiweiß: 1,5 g Fett: 4,4 g
Kohlenhydrate: 10,5 g

Zubereitung:

1. Die Walnüsse fein hacken. Orangeat sehr fein hacken. Mehl, Puderzucker, Walnüsse, Vanillezucker, Salz, Orangenschalenfrucht, Butter und das Eigelb in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 6 mm dick ausrollen und Teigkreise von ca. 5 cm ausstechen. Die Walnuskerne grob hacken. Die Teigkreise mit Eiweiß bestreichen und jeweils einige Walnüsse und Schokoladenplättchen leicht in den Teig eindrücken. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad, Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Plätzchen leicht mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 40 Portionen :

50 g kalifornische Walnuskerne
50 g Orangeat
250 g Mehl
90 g Puderzucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Orangenschalenfrucht
150 g Butter
1 Ei

außerdem:

120 g kalifornische Walnuskerne
100 g Schokoladenplättchen

zur Verzierung:

3 EL Puderzucker