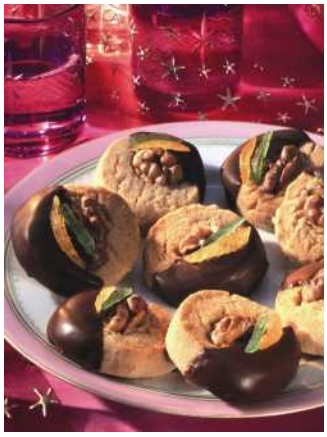

Walnuss-Bissen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	71 kcal/ 297 kJ		
Eiweiß:	1 g	Fett:	5 g
Kohlenhydrate:	5 g		

Zubereitung:

1. Die Teigzutaten glatt verkneten. In 4 cm dicke Rollen formen und 1 Stunde kalt stellen.

2. Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann je 1/4 Walnuss in die Mitte drücken. Auf mit Backpapier belegten Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft 10 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

3. Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen. Mit den Früchten verzieren.

Zutaten für 60 Portionen :

Für den Teig:

250 g	Mehl
175 g	Butter/Margarine
75 g	Puderzucker
5 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz
1	Msp. Backpulver
60 g	gemahlene kalifornische Walnüsse
1	Päckchen Vanillezucker
1	Eigelb

Außerdem:

60 g	kalifornische Walnusskerne, längs geviertelt
150 g	Halbbitter-Kuvertüre
	einige kandierte Orangen- und Angelikawurzelstreifen (ersatzweise kandierte bunt gemischte Kirschen)