Schoko-Walnuss-Doppeldecker

Zubereitungszeit:
50 Minuten + 2-3 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	165 kcal	Fett:	12,9 g
Eiweiß:	2,3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6,7 g
Kohlenhydrate:	9,5 g	ungesättige Fettsäuren:	6,2 g

Zutaten für 30 Portionen :

Für den Keksteig:
- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 100 g Mehl
- 120 g gemahlene kalifornische Walnüsse
- 40 g Kakaopulver

Für die Schokoladenfüllung:
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Sahne

Zubereitung:

1. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren, dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Anschließend die Eigelbe einzeln zugeben und jeweils gründlich unterrühren.

2. Mehl, Walnüsse und Kakaopulver mischen, hinzugeben und zügig untermischen, ohne den Teig zu kräftig zu rühren oder zu kneten – evtl. einfach mit einem Löffel locker zusammenfügen. Dann den Teig zu einer Kugel rollen, in Folie wickeln und ein bis zwei Stunden im Kühlschrank kühlen.

3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Teig auf möglichst wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen, Plätzchen in gewünschter Form ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Ofen (mittlerer Einschub) ca. 10-12 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, erst kurz auf dem Blech, dann vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Schokoladenfüllung die Schokolade hacken und in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Die Sahne in einem Topf auf dem Herd erhitzen, bis sie leicht köchelt. Zügig über die gehackte Schokolade gießen und ca. zwei Minuten lang stehen lassen. Dann langsam verrühren, bis eine homogene Schokoladenmasse entsteht. Diese bei Raumtemperatur eine Stunde lang abkühlen lassen, bis sie fester geworden ist.

5. Schokomasse auf der Hälfte der Kekse verteilen und die andere Hälfte als Deckel darauf geben.