



Walnuss-Plätzchen wie bei Mama



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	288 kcal	Fett:	16,26 g
Eiweiß:	3,38 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,13 g
Kohlenhydrate:	31,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	10,13 g

Zubereitungszeit:

40 Minuten (ohne Wartezeit)

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver und Walnüssen in einer Schüssel mischen.
2. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem mürben Teig kneten. Den Teig in Alu- oder Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig erneut kneten und auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Plätzchenausstecher kleine Kekse ausstechen, die Teigreste dabei immer wieder neu verkneten und ausrollen.
5. Kekse auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten lang backen, bis sie leicht braun sind. Kekse abkühlen lassen.
6. Marmelade in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
7. Die Hälfte der Kekse mit Konfitüre bestreichen und je einen zweiten Keks darauf setzen, leicht trocknen lassen.
8. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem zähen Zuckerguss verrühren. Die Plätzchen mit dem Zuckerguss bestreichen und je mit einer halben Walnuss dekorieren. Zuckerguss trocknen lassen.
9. Plätzchen zum Aufbewahren in einer Tupperdose stapeln.

Zutaten für 20 Portionen :

- 150 g Weizenmehl
- TL Backpulver
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 50 g Zucker
- Päckchen Vanillezucker
- Salz
- 100 g weiche Butter
- Fläschchen Rumaroma

Zum Dekorieren

- 3 EL Aprikosen- oder sonstige Marmelade
- 100 g Puderzucker, gesiebt
- 4 EL Zitronensaft
- 20 halbierte Walnuskerne

Außerdem

- Alu- oder Klarsichtfolie
- Backpapier
- Plätzchenausstecher (ca. 3-4 cm Durchmesser)
- Nudelholz
- Mehl für die Arbeitsfläche