



Walnussplätzchen mit Schokoladen-Espresso-Ganache



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	210 kcal / 880 kJ	
Eiweiß:	3 g	Fett: 15 g
Kohlenhydrate:	15 g	

Zubereitungszeit:
3 Stunden

Zubereitung:

1. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen und in einem Multizerkleinerer fein mahlen.
2. Mehl, Salz und Zimt in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und mit den Fingern in den Teig einarbeiten, bis eine feinkrümelige Masse entstanden ist und keine Butterstückchen mehr zu sehen sind.
3. Walnüsse, Puderzucker und Ei zugeben und rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. Zu einem flachen Ziegel formen und in Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Währenddessen die Espresso-Ganache zubereiten. Dafür die Schokolade sehr fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel füllen. Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und zusammen mit dem Espresso über die Schokolade gießen. Etwa 5 Minuten stehen lassen, anschließend mit einem Löffel gut verrühren. Die Schokomasse abgedeckt etwa 1 Stunde zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Immer mal wieder nachschauen, wie fest die Ganache bereits ist. Sie sollte streichfähig sein, damit sie sich gut auf die Plätzchen aufspritzen lässt.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Den Walnussteig halbieren. Eine Teigportion zurück in den Kühlschrank legen, die andere auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechern deiner Wahl Plätzchen ausstechen. Du benötigst je zwei Kekse pro Plätzchen. Mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche legen und nacheinander auf mittlerer Schiene in 8-10 Minuten backen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Teigreste immer wieder zusammenkneten und nochmal kurz kühlen.
7. Die fertig gebackenen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der gebackenen Plätzchen mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen. Abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Je eine Walnusshälfte auf die noch flüssige Kuvertüre setzen. Fest werden lassen.
9. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen. Auf die restlichen Plätzchen aufspritzen. Plätzchen-Oberseiten aufsetzen und vorsichtig andrücken.

Die fertigen Plätzchen am besten luftdicht verpackt in Dosen an einem kühlen Ort aufbewahren.

Zutaten für 22 Portionen :

Für den Teig.

- 80 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 1/4 TL Salz
- 1 Msp gemahlener Zimt
- 150 g kalte Butter, in Stücken
- 70 g Puderzucker
- 1 Ei (L)

Für die Ganache:

- 150 g Zartbitter-Schokolade (60%)
- 100 g Sahne
- 50 ml Espresso

Außerdem:

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 22 – 25 ganze Walnusshälften