



Schokoladen-Walnussmonde



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 193 kcal/ 805 kJ
Eiweiß: 2,9 g Fett: 12,1 g
Kohlenhydrate: 18,4 g

Zubereitungszeit:
ca. 70 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse und Schokoladenstücke im Blitzhacker sehr fein hacken. Mehl und Puderzucker in eine Schüssel füllen, kalte Butter würfeln und dazu geben. Zusammen mit Rum-Aroma, Eigelb und Walnuss-Schokoladenmischung zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Monde ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) ca. 10-12 Minuten backen.

3. Anschließend die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Jeweils einen Mond mit Himbeerkonfitüre bestreichen und mit einem zweiten Mond zusammensetzen. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Metallschüssel geben. Im warmen Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Eine Ecke der Monde mit Kuvertüre überziehen. Restliche Walnüsse halbieren und Monde damit verzieren.

Zutaten für 30 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse
75 g Zartbitterschokolade
300 g Mehl
100 g Puderzucker
175 g Butter
1 Beutel Rum-Aroma (nach Belieben)
1 Eigelb

außerdem

125 g Himbeerkonfitüre
150 g weiße Kuvertüre
152 g kalifornische Walnüsse