# Schoko-Walnuss-Plätzchen

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 133 kcal / 555 kJ | Fett: | 9,6 g |
| Eiweiß: | 2,2 g | | |
| Kohlenhydrate: | 9 | | |

**Zubereitungszeit:**
ca. 1 Stunde 30 Minuten + Kühlzeit

## Zubereitung:

**1.** Walnüsse fein mahlen. Schokolade fein reiben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker und Zimt untermischen. Butter in Stückchen, Ei und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich die feuchten Teile verbinden. Walnüsse und Schokolade zufügen und die Zutaten mit der Hand schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

**2.** Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, diese etwas flach drücken und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 12-15 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3.** Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Plätzchen mit Kuvertüre überziehen. Kurz antrocknen lassen. Walnüsse zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf die Plätzchen setzen. Kuvertüre vollständig auskühlen lassen.

**Zutaten für 50 Portionen :**

| | |
|---|---|
| 100 g | kalifornische Walnüsse |
| 100 g | Zartbitterschokolade |
| 300 g | Mehl |
| 50 g | Speisestärke |
| 1 | Messerspitze Backpulver |
| 2 | gehäufte EL Kakaopulver |
| 150 g | brauner Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 225 g | Butter |
| 1 | Ei |
| 2 – 3 EL | kaltes Wasser |
| **Außerdem** | |
| 200 g | Zartbitter-Kuvertüre |
| 200 g | kalifornische Walnüsse |