Walnuss-Spritzgebäck

Zubereitungszeit:
etwa 70 Minuten (ohne Auskühlzeit)

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	131 kcal/ 547 kJ		
Eiweiß:	2 g	Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	13 g		

Zutaten für 45 Portionen :

Für den Teig

250 g	weiche Butter oder Margarine
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
375 g	Mehl
1 Prise	Backpulver
125 g	gemahlene Walnüsse aus Kalifornien
30 g	Walnussstücke aus Kalifornien

Außerdem

100 g	Vollmilch-Kuvertüre
1 EL	bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Butter mit den beiden Zuckersorten mit den Quirlen des Handrührers schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Danach das Ei zugeben. Mehl, Backpulver und Walnüsse mischen und ebenfalls unterrühren.

2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Als Kringel, in S-Form oder als Stangen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. In die Mitte je 1 Walnussstück setzen.

3. Das Gebäck in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 175 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft ca. 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Plätzchen mit einem Löffel oder einer Spritztüte streifenartig damit überziehen. Mit Zuckerperlen bestreuen.