



Walnuss-Bissen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	71 kcal/ 297 kJ	
Eiweiß:	1 g	Fett: 5 g
Kohlenhydrate:	5 g	

Zubereitung:

1. Die Teigzutaten glatt verkneten. In 4 cm dicke Rollen formen und 1 Stunde kalt stellen.
2. Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann je 1/4 Walnuss in die Mitte drücken. Auf mit Backpapier belegten Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft 10 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.
3. Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen. Mit den Früchten verzieren.

Zutaten für 60 Portionen :

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 175 g Butter/Margarine
- 75 g Puderzucker
- 5 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver
- 60 g gemahlene kalifornische Walnüsse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

Außerdem:

- 60 g kalifornische Walnussskerne, längs geviertelt
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- einige kandierte Orangen- und Angelikawurzelstreifen (ersatzweise kandierte bunt gemischte Kirschen)