

Walnuss-Bissen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 71 kcal/ 297

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 Walnusskerne, längs geviertelt

150 g Halbbitter-Kuvertüre einige kandierte Orangen- und Angelikawurzelstreifen (ersatzweise kandierte bunt gemischte Kirschen)