



Zubereitungszeit:
etwa 1 Stunde (ohne
Wartezeit).

Walnuss-Knacker mit Schokolade



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 97 kcal/ 404 kJ
Eiweiß: 1 g Fett: 7 g
Kohlenhydrate: 6 g Fett

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten glatt verkneten. In Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Aus dem Teig fingerdicke Stangen rollen, davon 4 cm lange Stücke abschneiden. Mit verquirltem Ei bestreichen, Nüsse darauf streuen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (E), Stufe 2 (G) oder 160 Grad Umluft 10 bis 12 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.
3. Kuvertüre schmelzen lassen. Die Enden der Plätzchen darin eintauchen und trocknen lassen.

Zutaten für 70 Portionen :

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Walnüsse aus Kalifornien
- 175 g kalte Margarine/Butter (gewürfelt)
- 100 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 1 Ei
- 100 g grob gehackte Walnüsse aus Kalifornien
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre