Eiskristalle mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	69 kcal/ 290 kJ		
Eiweiß:	1,2 g	Fett:	4,5 g
Kohlenhydrate:	6 g		

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten + Kühlzeit

Zutaten für 50 Portionen :

Für den Mürbeteig:
- 100 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 120 g Butter
- 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 2 – 3 EL kaltes Wasser

Zum Verzieren:
- 1 Eiweiß (M)
- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- 3 – 4 TL kaltes Wasser
- 100 g kalifornische Walnusshälften

Außerdem:
- Ausstechform, Motiv Eiskristall

Zubereitung:

1. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Walnüsse, Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Flöckchen, Orangenschale und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken und zu trockenen Krümel verarbeiten. Dann rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Backblech mit Backpapier auslegen.Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Mit einem Ausstecher Kristalle ausstechen und auf das Backblech legen. Werden die Kristalle als Anhänger oder Dekoration verwendet, mit einem Holzstäbchen ein Loch in die Plätzchen stechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10-12 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Eiweiß halb steif schlagen. Nach und nach Puderzucker einrieseln lassen und zu einem spritzfähigen Guss verrühren. Falls der Guss zu dickflüssig ist, mit etwas Wasser verdünnen. Guss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und die Plätzchen mit dem Guss und den Walnüssen verzieren.