



Walnuss-Adventskalender



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	125 kcal/ 524 kJ	
Eiweiß:	2,2 g	Fett: 4,4 g
Kohlenhydrate:	19 g	

Zubereitungszeit:

ca. 2 Stunden + Wartezeit

Zubereitung:

- Walnüsse sehr fein hacken und kurz in einer Pfanne rösten. Auf einen Teller schütten.
- Honig und Sirup unter Rühren erwärmen. Masse leicht abkühlen lassen. Dann die Hälfte des Mehls mit den Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten. Restliches Mehl mit den Gewürzen mischen. Pottasche im Rum auflösen. Mehl, Pottasche, Walnüsse, Zitronat und Rosinen unter den Teig kneten. Teig mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Teig in Portionen teilen. Jede Portion zu einer Rolle (ca. 3 cm Durchmesser) rollen. Dann in 2,5 cm lange Stücke schneiden und leicht flachdrücken, sodass kleine Rechtecke entstehen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit den Rechtecken belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Gebäck 1-2 Tage in eine Blechdose mit einem Stück Apfel legen.
- Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Teigstücke mit Kuvertüre überziehen. Bis auf je 24 Stücke die Plätzchen mit Walnusshälften verzieren.
- Pudersucker mit Wasser zu einem spritzfähigen Guss verrühren. In einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen. Zahlen von 1 bis 24 aufspritzen und mit Zuckerstreuseln verzieren.

Zutaten für 50 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse
250 g flüssiger Honig
200 g Zuckerrübensirup
500 g Mehl