Kardamom-Walnuss-Plätzchen

Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	83 kcal/ 347 kJ		
Eiweiß:	1,1 g	Fett:	5,3 g
Kohlenhydrate:	7 g		

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Backpulver, Walnüssen, Zucker, Vanillezucker und Kardamom in einer Schüssel mischen. Ei, Butter in Stückchen und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich die trockenen Teile mit den feuchten verbinden. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 2-3 mm dick ausrollen. Tannenbäume und beliebige Sternformen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10-12 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuvertüre in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen und mit den Walnüssen und Zuckerperlen verzieren.

Zutaten für 50 Portionen :

Für den Mürbeteig:

100 g	kalifornische Walnüsse
300 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
80 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Kardamom, gemahlen
1	Ei (M)
170 g	kalte Butter
2 EL	kaltes Wasser

Außerdem:

250 g	Zartbitter-Kuvertüre
50 g	kalifornische Walnüsse
	kleine, feine silberne und goldene Zuckerperlen