Walnuss-Terrassen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	178 kcal/ 742 kJ	Fett:	9,3 g
Eiweiß:	2,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	21 g	ungesättige Fettsäuren:	5,3 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Walnüsse mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken, Wasser und Butter in Stückchen hineingeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und dünn ausrollen. Rechteckige Plätzchen in drei verschiedenen Größen (6x4 cm, 5x3 cm, 4x2,5 cm) ausstechen oder ausschneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) 6-8 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.

3. Jeweils ein großes, mittleres und kleines Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen.

4. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Auf jedes Terrassenplätzchen einen Tupfen Guss geben und eine Walnusshälfte darauf setzen. Plätzchen leicht mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 20 Portionen :

Für den Mürbeteig

80 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1 – 2 EL	kaltes Wasser
120 g	Butter

Außerdem

120 g	rote Marmelade (z. B. Erdbeer-Sanddorn oder Himbeere)
100 g	Puderzucker (gesiebt)
2 – 3 TL	Wasser
20	kalifornische Walnusshälften (ca. 50 g)
	Puderzucker zum Bestäuben