Walnusstaler

Von Nicole



Diese Walnussplätzchen liebe ich schon seit meiner Kindheit. Meine Mama hat sie früher jedes Jahr in der Weihnachtszeit gebacken. Seit ich 16 bin backe ich Plätzchen selbst und habe seitdem schon sehr viele Sorten ausprobiert. Diese hier zählen aber nach wie vor zu meinen Lieblingsplätzchen. Noch nussiger werden sie wenn du die Walnüsse für den Teig selbst mahlst.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	**10 min**	**n/a**	**1 Std. 10 min**

50 Plätzchen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

300 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver *gestrichen*
100 g	gemahlene Walnüsse
125 g	Zucker
1 Paket	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter *weich*
1 EL	Rum

AUSSERDEM:

4 EL	Himbeermarmelade *oder rotes Johannisbeergelee oder Aprikosenmarmelade*
250 g	gesiebter Puderzucker
5 EL	Zitronensaft
50 x	Walnusshälften

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben.

02 Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

03 Teig in Frischhaltefolie gewickelt oder in einer Frischhaltedose mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

04 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

05 Den Backofen vorheizen.

06 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

07 Heißluft: etwa 160 °C

08 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen (den restlichen Teig vorübergehend wieder in den Kühlschrank stellen) und Kreise von etwa 4 cm ausstechen. Kreise mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die Backbleche einzeln in den Backofen schieben und die Plätzchen goldgelb backen.

09 Backzeit: etwa 10 Minuten

10 Plätzchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

11 Die Marmelade oder das Gelee in einem kleinen Topf kurz erwärmen.

12 Je ein Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Unterseite darauf setzen. Alle Plätzchen so "zusammenkleben".

13 Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf die Plätzchen streichen. Immer sofort eine Walnusshälfte auf den Guss geben.