

Walnussplätzchen

Zutaten für den Teig

250 g Butter
280 g Mehl
120g Zucker
140 g geriebene Walnüsse
2 Vanillin zucker
1 MS Bourbon- Vanille gem.

Nach Bedarf etwas Semmelbrösel (gesiebt) und/oder Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsflächen und einer Folie vorsichtig ausrollen (Achtung: Teig ist sehr bröselig, aber mit mehr Mehl wird er noch spröder!), Plätzchen in Routenform ausstechen, auf Backbleche mit Backpapier und etwas Abstand dazwischen legen. Bei 140°C Umluft ca 16 min hellbraun backen. Erkalten lassen und Plätzchen paarweise zusammensuchen.

Zutaten für die Füllung

250 g geriebene Walnüsse
200 g Zucker
1/8 l Milch
2 P Vanillin zucker
1 MS Bourbon- Vanille gem.

Milch, Zucker und Vanillin aufkochen, etwas auskühlen lassen und die Plätzchen-Paare damit füllen. Auf die Plätzchen einzeln mit dem Pinsel eine Glasur aus Puderzucker, Zitronensaft und Rum (Glasur im Wasserbad warmhalten) zügig auftragen und sofort mit einer geviertelten Walnuss verzieren .