



Weihnachts - Walnüsse

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Mit All - in - Teig, hausgemacht, schnell und einfach

Zutaten

- Für etwa 50 Stück:
- 150 g Walnuskerne geröstet, fein gehackt
- 150 g Weizenmehl, gesiebt, mit 30 g Speisestärke und 1 kleinen Prise Salz gemischt
- 1 guter TL Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- 2 Tütchen Weihnachtsaroma (z. b. von Dr. Oetker)
- 1 Tafel Zartbitter Schokolade, zerbröckelt, geschmolzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C Ober - Unterhitze vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen, die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt3

Der All - in - Teig:

Schritt4

Die Mehlmischung mit den Eiern, dem Zucker, der Butter und dem Weihnachtsaroma, auf kleiner Stufe mit dem Quirlen etwa 2 min. glatt verrühren. Die gerösteten, fein gehackten Walnüsse unter

heben.

Schritt5

Die Masse in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtülle füllen und kleine, ovale, walnussähnliche / große Plätzchen spritzen. (Mit etwas Abstand)

Schritt6

Auf der mittleren Schiene etwa 15 min. backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt7

1 Plätzchen in die Kuvertüre tauchen und dagegen ein zweites setzen, zusammen kleben. Fortfahren bis Alle Plätzchen zusammen gesetzt sind.

Schritt8

Obenauf mit Hilfe eines Backpinsels mit der restlichen Schokolade betupfen, fest werden lassen.

Schritt9

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, schnell und einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachts-walnuesse/>