Rezept

# Schnittlauch-Plätzchen mit Walnüssen

Ein Rezept von Schnittlauch-Plätzchen mit Walnüssen, am 24.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | Walnusskerne |
| **½ TL** | Backpulver |
| | Salz |
| **125 g** | weiche Butter |
| **2 TL** | scharfer Senf |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **250 g** | Mehl |
| **2 TL** | Zucker |
| | Pfeffer |
| **100 g** | Magerquark |
| **30 g** | TK-Schnittlauchröllchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 20 Walnusshälften beiseitelegen, die restlichen Walnüsse mit den Händen in grobe Stücke brechen.

2. Mehl, Backpulver, Zucker und je 1 TL Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel mischen. Butter, Quark, Senf, Schnittlauch und Walnüsse dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren, anschließend kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

3. Aus dem Teig 20 Kugeln formen, aufs Blech legen und je 1 Walnusshälfte hineindrücken. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen, dabei die Plätzchen nach der Hälfte der Backzeit nach Bedarf mit einem Pfannenwender oder einer Palette ein wenig flacher drücken.

4. Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gut verschlossen aufbewahren.