

Rezept

Schoko-Walnussplätzchen

Ein Rezept von Schoko-Walnussplätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Eier (Größe L)	150 g Zucker
200 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	200 g gemahlene Walnüsse
je 1 gute Msp. geriebene Muskatnuss und Zimt	75 g Schokoladenglasur (Fertigprodukt)
50 Walnusshälften	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe 5 Min. dickschaumig aufschlagen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Nüsse, Muskat und Zimt untermischen. Die Mehlmischung behutsam unter den Eischaum ziehen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighäufchen aufs Blech setzen. Leicht flach drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-18 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Verzierung die Schokoglasur nach Packungsangabe erwärmen. Die Plätzchen mit der Oberfläche hineintauchen. Je 1 Walnusshälfte auflegen und trocknen lassen.