

Rezept

Walnuss-Schoko-Monde

Ein Rezept von Walnuss-Schoko-Monde, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Walnusskerne	100 g Mehl
1 Ei (M)	1 Prise Salz
50 g kalte Butter	50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	100 g Schokolade (Zarbitter oder Vollmilch oder beides gemischt)

Ausstecher (z. B. Monde)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne im Blitzhacker sehr fein zerkleinern, mit dem Mehl vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei und Salz in die Mulde geben, am Rand Butter in Flöckchen, Zucker und Vanillezucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Monde ausstechen, nach und nach aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Schokolade fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann in einen Dekor-Spritzbeutel oder eine selbst gemachte Spritztüte füllen, verschließen. Von der Spitze eine winzige Ecke abschneiden und die Walnussmonde mit der Schokolade in feinen Linien verzieren.