

Rezept

Walnussplätzchen

Ein Rezept von Walnussplätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Eier (Größe L)	150 g Zucker
200 g Mehl (Type 1050)	200 g gemahlene Walnüsse
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss	1 Messerspitze Zimt
75 g Zartbitterkuvertüre	50 g Walnusshälften

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl in eine Schüssel sieben. Gemahlene Walnüsse, Muskat und Zimt unterheben. Mehlmischung vorsichtig unter den Eischaum heben.
2. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 180 °C/Umluft 160 °C). Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und leicht andrücken. Anschließend im Backofen ca. 15-18 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Verzierung Schokoglasur nach Packungsangabe erwärmen und Plätzchen mit der Oberfläche hineintauchen. Pro Plätzchen 1 Walnusshälfte auflegen und trocknen lassen.