

Rezept

# Walnussplätzchen

Ein Rezept von Walnussplätzchen, am 04.12.2023

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>2</b> Eier (Größe L)                    | <b>150 g</b> Zucker             |
| <b>200 g</b> Mehl (Type 1050)              | <b>200 g</b> gemahlene Walnüsse |
| <b>1 Messerspitze</b> geriebene Muskatnuss | <b>1 Messerspitze</b> Zimt      |
| <b>75 g</b> Zartbitterkuvertüre            | <b>50 g</b> 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.