VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Schoko-Walnuss-Plätzchen

mit Schokolade und Walnuss

Ausstecher mindestens 5 cm

FORM	STÜCKE	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Blumen, Kreise u. a.	je nach Ausstecher	5–6 + 1–2 Min.	ca. 1 Std.

TEMPERATUR	AUSSTECHER	VORHEIZEN	AUSKÜHLEN
160 °C O/U	mind. 5 cm	notwendig	vollständig

Zutaten

Zutaten für den Mürbeteig

- 500 g Mehl
- 250 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- Vanilleextrakt oder Vanillezucker, nach Geschmack

Schokolade

- ca. 300 g Schokolade nach Wahl, je nach Anzahl der Plätzchen

Backen

- 160 °C Ober-/Unterhitze
- 5–6 Minuten vorbacken
- 1–2 Minuten mit Schokolade
- Schokolade nur weich werden lassen

Walnusskerne

- eine Walnusshälfte pro Plätzchen

Schokolade · Walnuss · Mürbeteig

SCHOKO-WALNUSS-PLÄTZCHEN

Zubereitung

1. Mehl, kalte Butter, Zucker, Eier und Vanilleextrakt oder Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Der Ausstecher sollte mindestens 5 cm groß sein. Ihr könnt Blumen, Kreise oder andere Formen verwenden.
5. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen zunächst 5 bis 6 Minuten backen. Sie sollen noch nicht vollständig durchgebacken sein.
6. Während die Plätzchen backen, die Walnusskerne bereitlegen und die Schokolade in einzelne Rippchen teilen.
7. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und sofort jeweils ein Rippchen Schokolade auf ein Plätzchen legen.
8. Das Blech für weitere 1 bis 2 Minuten in den noch heißen Ofen schieben. Die Schokolade soll weich werden, aber nicht vollständig schmelzen.
9. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und sofort jeweils eine Walnusshälfte auf die weiche Schokolade drücken.
10. Die Schoko-Walnuss-Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Die Schokolade soll weich werden, aber nicht vollständig schmelzen.