

Walnuss Plätzchen

mit Aprikosen-Zimt Marmelade

Alexandra Seidel

ZUBEREITUNG

☆ 35 Stück

ZUTATEN

Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 130 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 30 gr. gemahlene Walnüsse
- 35 ganze Walnüsse
- 200 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
- Aprikosenmarmelade
- ½ TL Zimt (nach Geschmack auch mehr)

- Dir Zutaten vom Teig ,zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa **30 Minuten kaltstellen**.
- Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. **3 mm dick ausrollen**.
- Mit einem **runden Ausstecher (Ø 5 cm)** Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. (Für ein Plätzchen brauchst du 2 Stück.)
- Plätzchen ca. **10–12 Minuten** goldgelb backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
- **Aprikosenmarmelade** mit einer Prise Zimt kurz erwärmen.
- Die Hälfte der Plätzchen dünn mit Marmelade bestreichen, die zweite Hälfte daraufsetzen.
- Schokolade schmelzen und die Plätzchen nach Belieben zur Hälfte eintunken.
- Auf das Plätzchen dann eine Walnuss legen und trocknen lassen.