

Walnushäppchen

ZUTATEN:

150 g Walnusskerne
100 g Zucker
175 g kalte Butter
250 g Mehl
1 Eigelb
1Prise Salz
1TL abgeriebene Zitronenschale
1 Ei

Für die Verzierung:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett

ZUBEREITUNG:

100 g Walnusskerne im Mixtopf 2 Sek. Stufe 5 grob hacken.
Auf einen Teller umfüllen.

Zucker im Mixtopf 10 Sek. Stufe 10 pulverisieren.

50 g Walnusskerne zugeben und 10 Sek. Stufe 7 mahlen.

Butter in Stücken zugeben. Mehl, Eigelb, Salz und Zitronenschalenabrieb zugeben und 1 Min. Teigstufe kneten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit Mixtopf spülen.

Den Teig in 3-4 Portionen teilen und daraus kleine Rollen formen (fingerdick). Von der Rolle ca. 4-5 cm kleine Stangen abschneiden und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

Das Ei in einer kleinen Tasse verquirlen und die Stangen damit bestreichen. Mit den grob gehackten Walnusskernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 10-12 Min. backen.

Für die Verzierung Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben und 3 Min. 50°C/ Stufe 2 schmelzen. Die abgekühlten Plätzchen mit einem Ende in die flüssige Schokolade tauchen und fest werden lassen.