

Doppelte Walnuss-Taler

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g gemahlene Walnüsse
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g weiche Butter oder Margarine
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre
250 g Puderzucker
etwa 5 EL Zitronensaft
300 g halbierte Walnüsse

1. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten, dann portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen (übrigen Teig - in Frischhaltefolie gewickelt - weiter kühlen). Plätzchen (Ø 4 cm) in Blütenform ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 9 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Konfitüre in einem kleinen Topf 1 Min. erwärmen. Je ein Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen und mit einem zweiten zusammensetzen. Puderzucker sieben, mit Saft zu einem glatten Guss verrühren, auf die gefüllten Plätzchen streichen und sofort eine Walnusshälfte aufsetzen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 7 g, kJ: 304, kcal: 73



etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Teig am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.
- Wird die Konfitüre zwischendurch zu fest, einfach nochmals kurz erwärmen.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.