

# Winter-Walnüsse

Knusprige Plätzchen mit gehackten Walnüssen zu Weihnachten

etwa 50



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

150 g Walnüsse  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
150 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma  
2 Eier (Größe M)

### Zum Verzieren:

75 g Vollmilchschokolade

## 1 Vorbereiten:

Walnüsse hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Nüsse nur kurz unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8-10 mm) geben und etwa kirschgroße ovale Portionen auf das Backblech spritzen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**



Plätzchen mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### ③ Verzieren:

Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen und jeweils 2 Plätzchen mit einem Klecks Schokolade zusammenkleben. Die obere Hälfte der Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit Vollmilchschokolade betupfen und die Schokolade fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln portionieren.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

