Walnussplätzchen

Zutaten:



220 g Mehl
80 g Mandelmehl
200 g Zucker
210 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tropfen Rumaroma
1 gestrichenen Teelöffel
Spekulatiusgewürz
Walnüsse halbiert
50 g Kuvertüre

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter verrühren. Rumaroma und Spekulatiusgewürz unterrühren. Mehl und Mandelmehl hinzugeben und die Masse zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig durchkneten und ca. ½ cm dick ausrollen, Kreise ausstechen und auf einem mit Backblech setzen. Auf jeden Kreis eine halbe Walnuss legen und leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in Schlieren über die abgekühlten Plätzchen verteilen.

Hinweis: Hebt euch das Gläschen vom Rumaroma auf, das wird noch für ein weiteres Türchen gebraucht.

Viel Spaß!