

Walnussrauten

Für den Mürbeteig:

400 g Weizenmehl 405

230 g Butter

200 g Puderzucker

1 Ei

165 g geriebene

Walnüsse

Je 1 Msp. Salz, Kardamon

2 EL Amaretto

Zum Fertigstellen:

Ca. 250 g Himbeergelee

150 g Schokokuvertüre

2 EL gehackte Walnüsse

2 EL gehackte Pistazien

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig ca. 30 Minuten kühlen.

Anschließend ein Stück vom Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Rauten ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 9-10 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Himbeergelee erwärmen. Jeweils zwei Plätzchen damit zusammenkleben.

Schokokuvertüre klein hacken. Bei milder Hitze schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Kleine Ornamente auf die einzelnen Plätzchen spritzen.

Mit gehackten Walnüssen und Pistazien garnieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 9-10 Minuten

