Walnuss-Marzipan-Taler

Die Walnuss-Marzipan-Taler sind ein leckeres Weihnachtskekse-Rezept. In Deutschland nennt man die kleinen Plätzchen auch Hausfreunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

für den Teig

60 g	Walnüsse (gerieben)
300 g	Mehl
120 g	Staubzucker
1 Stk.	Eigelb
200 g	Butter

für die Marzipanfülle

400 g	Marzipan
75 g	Staubzucker

für die Taler

	Marillenmarmelade

zum Glasieren

500 g	Zartbitterkuvertüre

für die Dekoration

Walnusshälften

Zubereitung

1. Für die **Walnuss-Marzipan-Taler** das Mehl mit geriebenen Walnüssen, Eigelb und Butter zu einem Teig verkneten und für zirka 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

2. Dünn ausrollen und mit einem Ausstecher runde kleine Kekse ausstechen. Im Backofen bei 180 °C zirka 8 Minuten goldgelbe Kekse backen.

3. In der Zwischenzeit das Marzipan mit Staubzucker verkneten. Danach zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen im ebenfalls Kreise ausstechen.

4. Die gebackenen Taler mit einem halben Teelöffel Marillenmarmelade bestreichen, Marzipan darüber legen.

5. Mit temperierte Zartbitterkuvertüre überziehen und eine Walnuss-Hälfte auf die köstlichen Weihnachtskekse darauf setzen.

Tipp