Walnusskekse

Mit dem Rezept für Walnusskekse lassen sich wunderschöne Plätzchen herstellen, die nicht nur zur Weihnachtszeit gut ankommen. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

600 g	Mehl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Ingwer
150 g	Butter (weiche)
100 g	Frischkäse
100 g	Zucker
100 g	Zucker (braunen)
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Walnusslikör
Nach Belieben	Staubzucker

Für die Schokoladen-Nussfüllung

80 g	Butter (weiche)
250 g	Staubzucker

100 g	Walnüsse (geröstete und fein gehackt)
1 Prise	Salz
150 g	Zartbitterschokolade (geschmolzene)

Zubereitung

1. Für die Walnusskekse als erstes Mehl, Zimt, geriebenen Ingwer und Salz mit einem Schneebesen in einer Schüssel vermischen. Danach ein Ei trennen und in einer separaten Schüssel die Butter, Frischkäse und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, anschließend das Eigelb und Wahlnusslikör zufügen.

2. Dazu dann das Mehlgemisch geben, mit dem Handrührgerät weiterschlagen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Nun den Backofen auf 160°C vorheizen.

3. Als nächstes das Innere der Walnussform großzügig, mit einem trockenen Backpinsel, mit Staubzucker bestäuben. Dann mit den Fingern ein Stück des Teiges in die Walnussform drücken, mithilfe eines Messers wieder rausholen und auf ein Backblech legen.

4. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der komplette Teig verarbeitet ist, die einzelnen Plätzchen dabei in einem Abstand von mindestens 1cm auf dem Backblech verteilen. Das Blech dann für mindestens eine Stunde kaltstellen.

5. Anschließend die Plätzchen in den heißen Ofen hineinstellen und für etwa 25 – 30 Minuten backen, danach aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Währenddessen die Schokoladenfüllung vorbereiten. Dazu die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, anschließend leicht abkühlen lassen.

6. Danach in einer Schüssel Butter mit Zucker schaumig rühren, die geriebenen Walnüsse, sowie das Salz zugeben und weiterrühren, bis die Masse gut vermischt ist. Als letztes die geschmolzene Schokolade einrühren.

7. Nun jeweils ein Walnussplätzchen an der Unterseite mit einem Teelöffel der Schokoladenmasse bestreichen und ein anderes Plätzchen darauf drücken. Solange wiederholen, bis alle Plätzchen verarbeitet sind.

Tipp

Bei den Walnusskeksen lässt sich die dunkle Schokolade auch durch helle Schokolade ersetzen, sie können aber auch mit der Lieblingsmarmelade gefüllt werden. In einer Dose mit Pergamentpapier und Apfelschnitzen aufbewahrt, bleiben die Walnussplätzchen über längere Zeit frisch und trocknen nicht aus.