

REGIONAL & HANDGEMACHT

Walnusskekse

Zutaten

Für 30 Doppeldecker-Kekse

FÜR DEN TEIG

1 Ei
100 g braunen Zucker
125 g Butter
1 Prise Salz
100 g fein gemahlene Walnüsse
200 g Weizenmehl 405

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g dunkle Kuvertüre
2 TL Butter

ZUM BELEGEN UND VERZIEREN

30 Walnusshälften
70 g dunkle Kuvertüre
1 TL Butter



Zubereitung

Für die Walnusskekse zuerst die Butter in Stücke schneiden und mit Zucker, Salz und Ei verkneten. Anschließend Mehl und die gemahlene Walnüsse einkneten. Den Teig für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Gekühlten Teig kurz kneten und auf einer dünn bemehlten Fläche circa 3 mm dünn ausrollen. Für die Walnusskekse Kreise oder Blumen ausstechen.

Die ausgestochenen Plätzchen noch einmal für 30 Minuten kühl stellen oder für 10 Minuten in das Gefrierfach geben. So verlaufen sie nicht.

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Walnusskekse 10 bis 12 Minuten backen, bis sie an den Seiten leichte Bräunung annehmen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad erhitzen. Wenn die Kuvertüre angeschmolzen ist, 2 Teelöffel Butter einrühren.

Eine Hälfte der Walnusskekse dünn mit Schokolade bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammenkleben. Für die Verzierung weitere Kuvertüre erhitzen, die Walnusskekse auf ein Backpapier legen, mit einem Pinsel Kuvertüre aufnehmen und über den Keksen ausschwenken, so dass dünne Streifen entstehen. In die Mitte der Plätzchen einen Tupfer Schokolade setzen und die Walnusshälften ankleben. **Tipp!** Die Schokolade eintrocknen lassen, bevor die Walnusskekse verpackt werden. Ist die Schokolade noch feucht, werden die Kekse weich.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Back- und Kühlzeit / reine Backzeit: 10-12 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach, aber etwas aufwändiger / Haltbarkeit: In gut verschlossenen Dosen (luftdicht) bleiben die Walnusskekse zwei Monate knusprig, wenn nicht länger.