

WALNUSSE PLÄTZCHEN

Zutaten:

- 80 250 g Mehl
- 50 150 g Zucker
- 1/3 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/3 1 Prise Salz
- 1/3 1 Ei gelb
- 70 200 g Butter

Dekoration:

- 150 g Walnukerne 50
- Glasur:
- 1 Eiweiß 1/3
- 150 g Puderzucker 50
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- runde Ausstechform
- Spritzbeutel mit kleiner Tülle

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei gelb und Butter einen Knetteig herstellen. Nach dem Kneten wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchgeknetet und ca. 1/2 cm dick ausgewellt. Nun sticht man runde Plätzchen aus und legt diese auf ein gefettetes Backblech. Auf jedes Plätzchen

kommt ein halber Walnukern.

Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit rührt man aus dem Eiweiß, Puderzucker und Vanillezucker die Glasur. Diese wird als Verzierung (z.B. als Tupfen und Streifen) auf die noch warmen Plätzchen gespritzt.