

Nuss-Doppeldecker



Autor und Bilder: Regina Stoll-Kreil

Zutaten für 35 Stück:

150 g Weizenmehl Typ 405
250 g Haselnüsse
100 g Butter, in Stücken
150g Zucker
1 Prise Salz
1/4 Teel. Zimt
1 Ei
50 g Aprikosen oder Johannisbeermarmelade
175 g Zartbitterschokolade
35 Walnusshälften

Einen Mürbteig herstellen mit Mehl, 150g Nüssen (Rest für Verzierung), Butter, Zucker, Ei und Gewürzen.
Mind. 30 min. kalt stellen.

Den Teig ausrollen und Kreise ca. 5cm Durchmesser ausstechen.
Im vorgeheizten Backofen 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 min. backen.

Plätzchen auskühlen lassen. Je zwei Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben.
Diese dann am besten über Nacht trocknen lassen.

Schokolade schmelzen und Plätzchen bis zur Hälfte in Schokolade tauchen, abtropfen lassen und dann in den übrigen Haselnüssen seitwärts rollen und mittig eine Walnusshälfte setzten.
Auf ein Backpapier setzen und trocknen lassen.

Schmecken super nussig!