

Walnussherzen



Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 60 g feinsten Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre
- 200 g Haselnussglasur
- 70-100 g Walnusshälften

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stückchen, Zucker, Salz und Ei zugeben. Zuerst mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln (dabei darauf achten, dass er luftdicht umschlossen ist) und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit er gut verarbeitet werden kann.

Teig kurz durchkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4mm dick ausrollen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen.

Hälfte der noch heißen Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und jeweils mit einem zweiten, unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen. Auskühlen lassen.

Glasur im heißen Wasserbad schmelzen und die Herzen damit bestreichen. Auf ein Kuchengitter setzen je 1 Walnusshälfte auf die Walnussherzen drücken und Glasur trocknen lassen.

Viel Spaß beim Backen!

Ingrid

