



Walnuss-Ahorn-Kekse

Description

default watermark

Für den Teig:

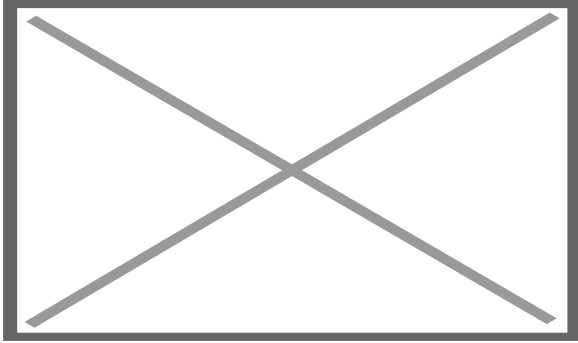
- 100 g Walnüsse, ganz
- 200 g Mehl, und zum Arbeiten
- 150 g Butter in St cken
- 100 g Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Ei

Für die F llung:

- 100 g Nuss-Nougat
- 100 g Zartbitterschokolade
- 4 EL Sahne
- 3 EL Ahornsirup
- 50 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Walnusskerne hacken, fein mahlen. Dann für den Teig alle Zutaten glatt verkneten, dabei nach Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn auswellen und Blätter in Ahornform (nach Belieben mit Keksstempel) ausstechen. Auf die Bleche legen und im Ofen 10-15 Minuten leicht goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
- Den Nougat mit der Schokolade hacken und zusammen mit Sahne und Ahornsirup schmelzen lassen. Streichf hig abkühlen lassen. Die Unterseite der Hälfte der Plätzchen mit Creme bestreichen und jeweils mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 17, 2022

Author

jeanny

default watermark