Kissinger Plätzchen

Zutaten:

Teig:
300 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
300 g gemahlene Haselnüsse
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
2 Eier
200 g Butter oder Margarine

Glasur:
500 g Puderzucker
8 Esslöffel Kakao
8 Esslöffel Milch
5 Esslöffel Rum
250 g Kokosfett

Außerdem:
Aprikosenkonfitüre
gemahlene Haselnüsse
halbe Walnusskerne

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Haselnüsse, Zucker, Salz und Zimt darüber geben und in der

Mitte eine Mulde drücken. Eier und Butter oder Margarine klein schneiden und alles zusammen schnell zu einen glatten Teig verkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Teig etwa 3 Millimeter dünn ausrollen und mit einen Ausstecher Herzen oder Blumen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 10 Minuten nach Sicht backen. Erkalten lassen.
Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je 2 Herzen oder 2 Blumen zusammensetzen.
Für den Schokoladenguss Puderzucker mit Kakao sieben und mit heißer Milch und Rum verrühren. Kokosfett auflösen, dazugeben und nochmals gut verrühren.
Rand der Plätzchen mit Schokoladenguss bestreichen und in gemahlene Haselnüsse wenden. Oben mit Guss bestreichen und je eine Walnusshälfte darauf setzen. Gut trockenen lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Su zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür