Hauchzarte Küsse



Zutaten

Zutaten für 40 Stück:

Teig:

- 175 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 250 g Mehl

Außerdem:

- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre
- ca. 40 halbe Walnusskerne

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter und Zucker schaumig rühren. Zimt Eigelb und Ei

zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Walnüsse und Mehl unterrühren.
Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 60 Minuten in
den Kühlschrank stellen.

2. Aus dem Teig 40 kleine Kugeln formen und im großen Abstand auf ein mit
Backpapier belegtes Blech setzen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 20 Minuten backen, dann auskühlen
lassen.

4. Helle und dunkle Kuvertüre jeweils getrennt voneinander im warmen Wasserbad
erwärmen.

5. Plätzchen abwechselnd bis zur Hälfte mit heller und dunkler Glasur bestreichen.

6. Mit halben Walnüssen verzieren und trocknen lassen.