

Naturpark- Adventskalender



Rezept Honig-Nuss-Plätzchen

Zutaten:

Teig

- 50 g Walnusskerne
- 50 g Zartbitterschokolade
- 200 g Mehl
- 100 g brauner Rohrzucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 125 g kalte Butter

Guss

- 3 EL Schlagsahne
- 50 g Butter
- 125 g Naturpark-Honig
- 100 g Walnusskerne
- 150 g Mandelplättchen

So geht's:

Für den Teig: Walnusskerne und Schokolade mit einem großen Messer mittelfein hacken. Walnüsse, Schokolade, Mehl, Zucker, Zimt, Salz, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten.



Naturpark- Adventskalender



Diesen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa 2-3 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig abdecken und kühl stellen.



Für den Guss: Walnuskerne grob hacken. Sahne, Butter und Honig in einem Topf etwa 2-3 Minuten kochen lassen. Dann die gehackten Walnüsse und die Mandelblättchen zugeben und verrühren. Den Guss etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.



Die Plätzchen auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Danach die Teigplatte vollständig abkühlen lassen und in Parallelogramme oder Dreiecke schneiden.

