



Weihnachtszeit

○ WALNUSKUGELN

ZUTATEN FÜR CA. 50 KEKSE

- > 80 g Zucker
- > 20 g Vanillezucker
- > 200 g Butter
- > 300 g Mehl
- > 1 Ei(er)
- > Prise Salz

FÜLLUNG

- > 100 g Walnüsse
- > 100 g Marzipan
- > 100 g Johannisbeergelee
- > 0,5 gestrichene(r) Teelöffel gemahlene Nelken

DEKORATION

- > 50 g Walnusshälften
- > 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Butter und Mehl in eine Schüssel geben und Zutaten mit den Händen bearbeiten, bis eine feine, krümelige Konsistenz entstanden ist. Zucker, Salz und Ei hinzufügen und die Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

2 Teig zu einer Kugel formen, diese flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur etwas weich werden lassen. Aus dem Teigkloß ca. 50 kleine Teigkugeln formen.

4 Für die Füllung die Walnüsse in einer Pfanne rösten. Die ausgekühlten Walnüsse hacken. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden. Walnüsse, Marzipan, Nelkenpulver und Johannisbeergelee vermengen. Die Füllmasse im Kühlschrank etwas fest werden lassen und anschließend 50 kleine Kugeln daraus formen.

5 Eine Mürbteigkugel flach drücken, in der Mitte eine Marzipankugel platzieren, den Teig darum verschließen und eine runde Kugel formen. Auf der Oberseite der Kugel eine Walnusshälfte platzieren. Mit den restlichen Teigkugeln genauso verfahren.

6 Die Kugeln auf Backpapier setzen und bei 160°C (Umluft, vorgeheizt) für 13 bis 15 Minuten backen.

7 Die Zartbitterkuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in eine kleine Spritztüte füllen und die Walnusskugeln damit verzieren.

