

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Walnussplätzchen

Gattung: Advent, Kuchen, Plätzchen, Pralinen, Weihnachten, Backen

---

100 g	Zucker	50 g	Walnüsse (klein gehackt)
100 g	Butter	50 g	Blockschokolade (klein - gehackt)
1	Pack. Vanillezucker	200 g	Kuvertüre
200 g	Mehl		
1	geh. TL Backpulver		

---

Zuerst Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Danach Mehl und Backpulver unterrühren. Zuletzt kommen die Nüsse und die Schokolade dazu.

Blech mit Backpapier auslegen, mit einem Esslöffel etwa Handteller große, flache Plätzchen aufbringen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen.

Die Kuvertüre flüssig machen und die erkalteten Plätzchen zur Hälfte eintauchen.