

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Walnußmonde

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

200 g	Mehl	100 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker	150 g	Aprikosen o.
1	Spur Salz	3 Essl.	Orangenmarmelade
1	Spur Kardamom	200 g	Orangenlikör
75 g	gemahlene	3 Essl.	Puderzucker
1	Walnüsse		Zitronensaft
1 Essl.	Eigelb		gelbe Speisefarbe
	Rum		

Mehl, Zucker, eine Prise Salz, Kardamom, Nüsse, Eigelb, Rum und Butter rasch verkneten. 1 Std. kühlen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen. Monde ausstechen. Ca. 10 Min. backen.

Plätzchen erkalten lassen. Marmelade erhitzen, mit 1 El Likör glatt rühren. Die Hälfte der Monde damit bestreichen. Die restlichen Plätzchen aufsetzen.

Den Puderzucker mit übrigem Likör, Zitronensaft und einigen Tropfen der Speisefarbe anrühren. Monde damit glasieren. Guss trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 10