„Rezept für Walnuss-Schokolade Plätzchen mit Model“

375g Mehl (sieben)

200g Zucker

225g geschmolzene Butter

1 großes Ei

2 Teelöffel Rum Aroma (10g)

½ Teelöffel Salz (2g)

85g Schokolade Raspeln

75g gemahlene Walnuss

Dunger Haushaltswaren
89188 Merklingen

Laichinger Weg 1
89188 Merklingen
Tel.: 07337/924798 Mobil: 0160/1574357 Fax: 07337/9247877
E-Mail: mail@dunger-haushaltswaren.de
Url: www.dunger-haushaltswaren.de

Zubereitung :

Butter und Zucker glatt rühren, danach das Ei, Rum-Aroma und Salz unterrühren. Die gemahlene Walnüsse und Schokoladen Raspeln hinzugeben. Nun wird das Mehl nach und nach bei niedriger Geschwindigkeit hinzugegeben.

Der Teig sollte ungefähr die Konsistenz von Knetmasse erreichen.

Den Teig circa eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Die Arbeitsfläche leicht mit Puderzucker bestreuen und den teig auf ca. 6mm dicke Ausrollen. Die Model etwas mit Puderzucker bestäuben und in den Teig drücken und ausstechen.

Die Keckse auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 30 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.

Die Plätzchen werden bei 175° C für ca. 14-17 Minuten gebacken.