

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Walusstaler

Gattung: Backen, Weihnachten

		Teig	
250 g	Mehl		Orangenmarmelade
65 g	Zucker	200 g	Marzipanrohmasse
1	Spritzer Salz	125 g	Puderzucker
1	Becher Vanillinzucker	1	bis 2 El. Rum
125 g	Butter oder Margarine	150 g	Kuvertüre
1	Ei		etwa 250 g Walnußhälften

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und kühl stellen. Teig zwischen zwei Folien etwa 2 mm dick ausrollen, Plätzchen von etwa 4 cm ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen und goldbraun backen. E: Mitte. T: 200 °C 12 bis 15 Minuten.

Die Hälfte der Plätzchen auf der flachen Seite mit verrührter Marmelade bestreichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rum verkneten zwischen Folien ausrollen, in Größe der Plätzchen ausstechen und auf die Marmelade legen.

Die restlichen Plätzchen darauf setzen und vorsichtig andrücken. Kuvertüre schmelzen, Taler damit bestreichen und mit Nüssen garnieren.