

Espresso-Nuss-Plätzchen

Zubereitung

20 Minuten

Backen

12 Minuten (bei 180°C)

Ruhezeit

15-20 Minuten

Das benötigt Ihr an Zutaten:

(für ca. 35-40 Stück)

150 g	weiche Butter
100 g	Rohrzucker
2 St.	Eier
100 g	Weizenvollkornmehl
120 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
3 TL	Instant-Espressopulver
160 g	Walnüsse (geteilt in 60g + 100g)
etwas	Nutella



Und so wird es gemacht:

Zunächst müsst Ihr einmal 60g und noch einmal 100g der Walnüsse fein hacken.

In einem weiteren Schritt legt Ihr 2 Backbleche mit Backpapier aus und heizt den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vor.

Dann das Backpulver mit dem Mehl vermischen. In einer weiteren Rührschüssel die weiche Butter (am besten diese zuvor in der Mikrowelle schmelzen lassen) und den Zucker mit einem Handrührgerät gründlich schaumig schlagen. Dann nacheinander die Mehlmischung und das Espressopulver sowie 60g der Walnüsse unter den Teig rühren.

Die restlichen 100g der Walnusskerne in einen tiefen Teller geben. Nun mit den Händen haselnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und diese in den Walnüssen wälzen. Dann mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen und mit den Fingern leicht plattdrücken. Die Plätzchen im Backofen 12 Minuten ausbacken lassen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und jeweils eine Hälfte mit Nutella bestreichen. Eine andere Hälfte daraufsetzen und vorsichtig zusammendrücken.