

Daniels Walnussplätzchen mit Goldzauber

Für ca. 60 Stück

Zutaten	Zubereitung
200 g Butter	Butter und Zucker schaumig rühren, Eier, Vanillezucker, Salz und Rum hinzufügen.
180 g Zucker	
4 Eier	Schokolade im Wasserbad schmelzen, Mehl und Backpulver unterrühren. 150 Gramm Walnüsse grob hacken und unter den Teig heben. Mit der ersten Masse vermengen und für mindestens 10 bis 15 Minuten mit dem Rührgerät mixen.
1 Päckchen Vanillezucker	
½ TL Salz	
je nach Geschmack 2 bis 4 cl Rum	
75 g Zartbitter-Schokolade	Auf einem 30x40 cm Backblech verteilen und in einem vorgeheizten Ofen (175°C Umluft) 35 Minuten backen. Die Plätzchenmasse für mindestens zwei Stunden auskühlen lassen.
80 g Mehl	
½ TL Backpulver	
150 g Walnüsse	Danach in mundgerechte Plätzchenstücke schneiden (ungefähr die Größe einer Walnusshälfte).
800 g halbbitter Kuvertüre	Kuvertüre mit Öl schmelzen und die Plätzchen damit überziehen.
2 EL Sonnenblumenöl	
Walnusshälften (ca. 60 Stück)	
2 g Goldpulver (für den Verzehr geeignet)	Tipp: Durch das Öl wird die Kuvertüre schön geschmeidig. Die Stücke am besten auf eine Kartoffelgabel pieksen und dann in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen.
	Jeweils direkt eine Walnusshälfte auf jedes Plätzchen legen und mit Goldpulver leicht bedecken, damit diese gut haftet.
	Mindestens 24 Stunden vor dem Verzehr trocknen lassen.

Frohe Weihnachten!