Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Walnussschokoplätzchen

Zutaten:
200 Gramm Kuvertüre
150 Gramm Mehl
100 Gramm Zucker
100 Gramm Butter
50 Gramm kleingehackte Walnüsse
50 Gramm kleingehackte Blockschokolade
4 Esslöffel Milch
1 Päkchen Vanillezucker
1 Tl Backpulver
Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl zusammen mit der Milch unterrühren.

Zum Schluss Walnüsse und Schokolade unter die Teigmasse ziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech runde Plätzchen aufspritzen und im vorgeheizten Bachofen bei 180°C etwa zehn Minuten backen.

Die Kuvertre im Wasserbad schmelzen lassen und die erkalteten Walnussschokoplätzchen je zur Hälfte eintauchen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/walnussschokoplaetzchen