

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

Startseite > Walnussschokoplätzchen

---

## 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 Päckchen Vanillezucker  
1 TI 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 Backofen bei 180°C etwa zehn Minuten backen.

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

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

---

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