

Walnussherzen

Ein Rezepttipp von:

Christine Reitelhöfer aus Mittelfranken

„Walnüsse sind ein altes heimisches Superfood, die an Weihnachten nicht fehlen dürfen. Walnussbäume sind aus meiner fränkischen Heimat nicht wegzudenken. Auf unserem Hof stehen acht Walnussbäume und die Nüsse schmecken fast von jedem Baum anders.“



ZUTATEN:

Für den Teig

150 g Butter
130 g Puderzucker
1 Msp. Salz
1 Eigelb
250 g Mehl
60 g gemahlene Walnüsse
Mark einer ½ Vanilleschote

Für die Füllung

150 g Marzipanrohmasse
3 El Aprikosenmarmelade
5 El Rum

Für die Glasur

175 g Puderzucker
2 El Rum

ZUBEREITUNG:

- 1 Aus Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Mehl, gemahlene Walnüssen und dem Mark der Vanilleschote einen Mürbteig herstellen.
- 2 Nach dem Kühlstellen den Teig auswellen und Herzen ausstechen. Die Herzen bei schwacher Mittelhitze goldbraun backen.
- 3 Marzipanrohmasse mit Aprikosenmarmelade und Rum glattrühren. Masse auf die Herzenplätzchen streichen und jeweils zwei Plätzchen zusammensetzen.
- 4 Aus Puderzucker und Rum eine Glasur herstellen und die Plätzchenoberseite damit bestreichen und mit einer Walnusshälfte belegen.