

Walnusstaler

Für ca. 35 Stück

Zutaten

250 g	Mehl	100 g	Aprikosenkonfitüre
1 TL	Backpulver (gehäuft)	4-5 EL	Rum
100 g	Butter	100 g	Puderzucker
60 g	gemahlene Walnüsse	3 EL	Rum
80 g	Zucker	35	Walnuss-Hälften
1	Ei		

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden plus Backzeit 12-15 Minuten (175°C)

1. Mehl, Backpulver, Butter, Walnüsse, Zucker und das Ei zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen und ca. 5 cm große, runde und leicht gezackte Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
3. Konfitüre mit Rum erwärmen (evtl. durch ein Sieb streichen) und vermischen. Die Oberfläche von der Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und jeweils ein nicht bestrichenes Plätzchen darauf setzen.
4. Puderzucker und Rum zu einem Guss verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

Am besten schmecken die Plätzchen mit österreichischem Strohrum. Man sollte sie nicht zu lange aufbewahren, da sich das Rum-Aroma verflüchtigt.