

MOZARTTALER

von Adriana Prinoth

180 g Weizenmehl
130 g Butter
70 g Puderzucker
1Msp. Zimt
125 g geriebene Walnüsse

Weiters:
Marzipan
beliebige Marmelade
Bitterschokolade
Milchschokolade

Alle Zutaten (auf der linken Seite) zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Bei 180°C ca. 10-12 Minuten backen.

Währenddessen das Marzipan dünn ausrollen und in gleich große runde Plätzchen ausstechen.

Sobald die Kekse etwas abgekühlt sind, mit Marmelade bestreichen, ein Marzipanplätzchen oben drauf geben und mit einem weiteren Plätzchen zudecken.

2/3 Bitterschokolade mit 1/3 Milchschokolade im Wasserbad schmelzen. Danach die Plätzchen in die Schokolade eintauchen und auf ein Gitter legen. Zum Schluss noch mit halben Walnüssen dekorieren und trocknen lassen.

