



# KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



## ZUTATEN für ca. 60 Stück

### Für den Teig:

- 100 g Walnussmehl von der Kanow-Mühle
- 100 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- TL Backpulver
- 100 g kalte Butter
- 100 g schnittfester Nussnougat

Arbeitszeit: ca. 1,5 Std.:

Backzeit ca. 10-12 Min., Abkühlzeit ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

### Für die Dekoration:

- 100 g Halbbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- ca. 50 g Walnusssplitter
- 1 handvoll Walnusskerne

**HINWEIS:** Dieses Rezept ist auch mit Mandel- oder Haselnussmehl der Kanow Mühle und entsprechend mit Mandel- und Haselnussdekoration umsetzbar.

## ZUBEREITUNG

### Für den Teig:

Walnussmehl, Speisestärke, Zucker und Backpulver auf der Arbeitsfläche häufen.

Butter und Nougat klein schneiden und zugeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, rasch zu einem Mürbeteig kneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.

Eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 4 mm Dicke ausrollen. Plätzchen ausstechen oder in gewünschte Form schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten je nach Plätzchendicke backen.

Anschließend abkühlen lassen!

### Für die Dekoration:

Kuvertüre nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen. Plätzchen entweder mit der Kuvertüre bestreichen oder teilweise in die Kuvertüre tauchen und sofort mit den Walnusskernen dekorieren.

Die fertig dekorierten Plätzchen trocknen lassen, damit sie nicht zusammenkleben.

Anschließend in einer Blechdose aufbewahren. Sie schmecken immer besser!

Glück zu! - Ihr Ölmüller