



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

BUCHWEIZENPLÄTZCHEN



ZUTATEN

120 g Zucker
1 Ei
80 g Öl, neutral
200 g Walnüsse
230 g Buchweizenmehl, fein
150 g Milch
1 TL Zimt

weiße Schokolade
Himbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Ei schaumig schlagen, mit den restlichen Zutaten verrühren und 15 Minuten quellen lassen.
2. Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 16 füllen. Kleine Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen. Mit dem nassen Zeigefinger Spitzen des Teiges glätten.
4. Im heißen Backofen 20 Minuten backen, vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
5. Schokolade im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, in einen Dekostift füllen.
6. Plätzchen auf ein Backpapier dicht aneinanderreihen und mit der Schokolade dünne Striche darüber ziehen. Erkalten lassen.
7. Marmelade auf ein Plätzchen streichen und mit einem zweiten zusammensetzen.