Walnuss-Espresso-Kekse von Tabea Dobler

Mengen für 20 Personen

Quelle: https://www.maraswunderland.de/weihnachtsbaeckerei-die-5te-walnuss-espresso-kekse/

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

360 g Baumnüsse	1/3und 2/3 der Baumnüsse getrennt voneinander sehr fein hacken.
12 g Backpulver	
240 g Weissmehl	
200 g Vollkornmehl	Mehl und Backpulver mischen. Beiseite stellen.
300 g Butter	
200 g Rohrzucker	Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen
4.0 Stück Eier	Eier hinzugeben und unterrühren.
50 g Mandeln	Geschälte Mandeln fein mahlen.
12 g Instant Espressopulver	Nacheinander Mehlmischung und dann das Espressopulver mit 1/3 der gehackten Walnüsse unter den Teig rühren. Die restlichen gehackten Walnusskerne in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig am besten mit den Händen kleine, etwa haselnussgrosse Kugeln formen un in den restlichen gehackten Walnüssen wälzen. Mit etwas Abstand auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche verteilen. Kekse im 180° Grad vorgeheizten Ofen bei Ober und Unterhitze auf der mittleren Schiene nacheinander 12 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
125 g Butter	Weiche Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
125 g Kochschokolade	schmelzen
1.0 Stück Vanilleschote	ausschaben
20 g Honig	
6 cl Rahm	Rahm mit Honig, ausgeschabten Vanille-Mark und Schokolade zur Butter hinzufügen. rühren, bis die Masse heller und Schaumig ist. Schokoladen-Aufstrich abkühlen lassen. Je ein Plätzchenboden mit Schokoladenaufstrich bestreichen und ein zweites Plätzchen darauf setzen.