

## WALNUSSHERZEN

Mit Fruchtfüllung - besonders lecker!



### Zutaten

200 g	Mehl
75 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
75 g	gemahlene Walnüsse
150 g	Butter (oder Margarine)
150 g	Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre
200 g	Haselnussglasur
70-100 g	Walnusshälften

### Zubereitung

1. Mehl, Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker, Zimt und gemahlene Nüsse in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Auf einer bemehlten Fläche ca. 4 mm dick ausrollen, kleine Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10–12 Minuten backen.
4. Die Hälfte der noch heißen Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und jeweils mit einem zweiten, unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen.
5. Glasur im heißen Wasserbad verflüssigen und die Herzen damit bestreichen. Auf ein Kuchengitter setzen, je eine Walnusshälfte auf die Herzen drücken und trocknen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.