

Schoko Walnuss Tatzen

60–90 Min

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und beiseitestellen. In einer Rührschüssel Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz vermengen. Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 7 Minuten lang mixen, bis die Masse dick und schaumig ist. Die Vanillepaste hinzufügen und kurz erneut mixen.
2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und sieben. Die Hälfte der trockenen Zutaten nach und nach zur Eimasse geben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben. Die restlichen trockenen Zutaten und die gemahlenen Walnüsse hinzufügen und vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.
3. 1/4 des Teigs zur geschmolzenen Butter geben und mit einem Spatel gut vermischen. Diese Mischung dann wieder unter den restlichen Teig heben und vorsichtig vermischen, bis er glatt und glänzend ist.
4. Den Teig 30–60 Minuten im Kühlschrank kühlen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Tatzenformen gut mit zerlassener Butter einfetten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Förmchen damit füllen. Wenn Teig übrig bleibt, diesen während des Backens der ersten Charge im Kühlschrank aufbewahren.
5. Die Tatzen 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen, bevor sie zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter gelegt werden.
6. Die Oberseite der Tatzen in geschmolzene Schokolade tauchen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Vor dem Servieren die Schokolade fest werden lassen. Diese Kekse schmecken am besten frisch, da sie schnell austrocknen.

Zutaten 12 Portionen

= Kotányi Produkte

110 g	Butter
2	Eier
100 g	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Himalayasalz
1 TL	Vanille Bourbon Paste
100 g	Universalmehl
5 g	Kakaopulver
0.5 TL	Backpulver
15 g	Gemahlene Walnüsse

Zum Dekorieren:

100 g	Geschmolzene Schokolade
	Gehackte Walnüsse