Sonntagskuchen

Rezept von Rowena Redwanzaus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.11.2026

Walnuss-Espresso-Plätzchen **Für etwa 40 Stück**

Zutaten:
150 g zimmerwarme Butter
100 g Rohrzucker
2 Eier (Größe M)
220 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
3 TL Instant-Espressopulver
160 g gehackte Walnusskerne
100 g Haselnussnougat (nach Belieben)

Außerdem:
Backblech
Backpapier für das Blech
Spritzbeutel mit runder Lochtülle

Zubereitung:

1.Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2.Für den Teig die Butter und den Rohrzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.
3.Nach und nach die Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren.
4.Das Mehl und das Backpulver mischen, auf die Buttermasse sieben und zügig unterrühren.
5.Das Espressopulver, sowie 60 g gehackte Walnüsse zugeben und mit einem Silikonschaber sorgfältig unterheben.
6.Den Rührteig in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle geben und kleine Tupfen (etwa 2 cm Ø) mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech aufdressieren.
7.Die Tupfen mit den restlichen Walnusskernen (100 g) garnieren.
Tipp: Alternativ kann man aus dem Rührteig auch kleine Kugeln formen, diese in den gehackten Walnüssen wälzen und dann aufs Blech setzen.
8.Die Plätzchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10-12 Minuten backen.
9.Die Plätzchen zuerst auf dem Blech auf einem Gitter etwa 10 Minuten ankühlen lassen, dann die Plätzchen vorsichtig vom Blech auf das Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
Tipp: Nach Belieben die Plätzchen mit 100 g Haselnussnougat füllen. Dafür den gewürfelten Nougat in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis er weich und spritzfähig ist. Nougat in einen Einmalspritzbeutel füllen, die Beutelspitze abschneiden und auf die Hälfte der der ausgekühlten Plätzchen etwas Nougat aufdressieren. Jeweils ein zweites Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken. Den Nougat festwerden lassen.
10.Die Walnuss-Espresso-Tupfen halten sich in einer Blechdose kühl und luftdicht verpackt etwa 2 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/plaetzchen-rezept-walnuss-espressoplaetzchen-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.