

## Zutaten für den Mürbteig

200 g Mehl  
100 g Puderzucker  
120 g feingeriebene Walnüsse  
160 g Butter  
1 g Backpulver  
40 g Eigelb (2 Stück)  
5 g Vanillezucker  
2 g Zimt  
abgeriebene Schal von 1 Zitrone  
1 Prise Salz



## Zutaten für die Nussfülle

100 g Zucker  
100 g Glucosesirup  
100 g Wasser  
8 g Vanillezucker  
300 g feingeriebene Walnüsse  
14 g Stroh-Rum

## Zum Verzieren

Kirschkonfitüre  
grüne Pistazien  
Fondantglasur  
etwas Kirschwasser

## Zubereitung

Für den Mürbteig alles kurz zusammenarbeiten (die Gewürze, mit dem Eigelb verrührt, zugeben). Den Teig im Kühlschrank mind. 2 Stunden ruhen lassen.  
Anschließend ca. 3 mm dick ausrollen und in Blütenform ausstechen. Die Kekse auf leicht gebutterte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-15 Minuten backen.

Für die Nussfülle Zucker, Glucosesirup, Wasser und Vanillezucker aufkochen und die geriebenen Walnüsse in die heiße Masse einrühren. Das Ganze etwas erkalten lassen und den Rum unterrühren.

Je 2 Kekse mit der Nussfülle zusammensetzen, am besten mittels Dressiersack. Die zusammengesetzten Plätzchen in heiße Kirschkonfitüre tunken, so, dass die Oberfläche einen glatten, gleichmäßigen Überzug erhält. Danach die Kekse in zartrosa Fondantglasur, die mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert wurde, tunken und in der Mitte mit einer halbierten Pistazie dekorieren.

**Tipp:** Die rosa Färbung der Glasur erreicht man mit handelsüblicher Lebensmittelfarbe oder mit frischem Roten-Rüben-Saft.

Die Kirschblüten lassen sich in Dosen gut 2 Wochen lagern. Lässt man sie offen stehen, trocknet die Nussfülle rasch aus.

*Gutes Gelingen wünscht Herta Prasch!*