

Mondscheinerl

Zutaten:

- 250 g Butter
- 125 g Zucker (im Originalrezept von Theresa sind es 250 g)
- 200 g geriebene Schokolade
- 250 g geriebene Walnüsse
- 250 g Mehl
- 2 Eier

Füllung:

- Nutella – ich habe auf Wunsch von la Familia 200 g Nuss-Nougat genommen

Glasur:

- 100 g Puderzucker, Wasser oder
- 100 g Puderzucker, Orangensaft oder
- Haselnuss-Glasur ca. 200 g
- Nach Wunsch Deko (nicht im Originalrezept erwähnt)

Zubereitung:

1. Das Mehl auf ein Backbrett sieben.
2. Den Zucker, die geriebenen Walnüsse und
3. die geriebene Schokolade draufgeben.
4. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben.
5. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.
6. Alternativ alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.
7. Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Den Teig ausrollen und kleine Monde ausstechen.
9. Diese auf ein vorbereitetes Backblech geben.
10. Backzeit ca. 10 Min bei 180 °C Ober-/Unterhitze
11. Nach dem Erkalten zwei Monde mit Nutella (Nuss-Nougat) zusammenkleben.
12. Die Monde mit Puderzuckerglasur oder nach Belieben mit Haselnuss-Glasur verzieren.
13. Guten Genuss wünscht dir Bettina von *diealltagsfeierin.de*