**Amarenanüsschen**

120 g weiche Butter, 80 g Puderzucker, 1 Eigelb mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. ½ TL Zimt, 1 Prise Salz, 180 g Mehl, 100 g gehackte Walnusskerne unterkneten. 30 Min kühlen.

45 Amarenakirschen abtropfen lassen (Saft auffangen).

Teig zu 45 Kugeln rollen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und je 1 Kirsche hineinlegen. Kugeln schließen. Wieder 30 Min kühlen.

Bei 180 °C in 6 – 8 Min goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Aus 40 g Puderzucker und 2 – 3 EL Amarenasirup einen Guss anrühren und die Plätzchen damit beträufeln. Trocknen lassen.