

Nuss - Täschchen

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

300	Gramm	Mehl
225	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Stück	Ei
180	Gramm	Butter
50	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Gehackte Mandeln
4		+ 1 El + 1 TL geschlagene Sahne
2	Essl.	Flüssige Honig
1	Stück	Eigelb
125	Gramm	Mandeln
1	Teel.	Puderzucker

Anleitung:

1. Mehl, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und 175 g Butter verkneten. 1 Stunde kühlen.
2. Nüsse grob hacken. 50 g Zucker schmelzen. Gehackte Mandeln und Nüsse unterrühren. 4 EL Sahne und Honig einrühren. 1 Minute köcheln.
3. Teig 4-5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern (ca. 6 cm Ø) ca. 45 Kreise ausstechen. Je 1/2 TL Nuss-Füllung daraufgeben. Teig überklappen, andrücken.
4. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Eigelb und 1 TL Sahne verquirlen. Taschen damit bestreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. 75 g Zucker schmelzen. 5 g Butter und 3-4 EL heißes Wasser unterrühren, aufkochen. Ganze Mandeln unterheben. Täschchen damit verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.