

## Gefüllte - Nusstaler

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Glattes Mehl
1	Teel.	Backpulver
140	Gramm	Margarine
140	Gramm	Staubzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
100	Gramm	Nüsse
1		Ei
1		Dotter
1	Teel.	Rum, etwas geriebene Zitronenschale

### *FÜLLE*

---

100	Gramm	Nüsse
1/2		Eiklar
100	Gramm	Staubzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Essl.	Rum
		Marmelade zum Bestreichen
		Fertige Schokoladeglasur und
Einige		Nüsse zum Belegen

### Anleitung:

Das Eiklar mit Staubzucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Geriebene Nüsse und Rum gut einmengen.

Das mit Backpulver versiebte Mehl mit Margarine verbröseln. Staubzucker, Vanillinzucker, geriebene Nüsse, Ei, Dotter, Zitronenschale beifügen und rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig 1/2 Stunde kühl rasten lassen, dann Messerdick ausrollen und in Scheiben ausstechen bei Mittelhitze hell backen. Die Hälfte der ausgekühlten Scheiben mit Marmelade bestreichen, darauf die Fülle verteilen und mit den restlichen Scheiben bedecken. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit halben Nüssen verzieren.