

Nuss - Plätzchen - Pikante

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Nussmischung; Hasel-, Para- Walnüsse, Cashewkerne
3	Essl.	Speiseöl
200	ml	Schlagsahne
7	Essl.	Sojasauce
1	Pack.	TK - Dill
1	Pack.	TK - Schnittlauch
1	Spur	Sambal-Oelek
		Fett; für das Backblech
250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
2	Essl.	Kaltes Wasser
		Mehl ; zum Bearbeiten

Anleitung:

Nüsse hacken. Einige ungeröstete ungehackte Walnüsse zur Seite legen, ebenso einige Kräuter zurückbehalten.

Restliche Nüsse im Öl anrösten, Sahne dazugeben und aufkochen. Vier Esslöffel Sojasauce (bezogen auf 40 Kekse) und die Kräuter dazugeben. Mit Sambal Oelek vorsichtig abschmecken. Abkühlen lassen. Backblech mit Fett bestreichen. Mehl in eine Arbeitsschale sieben. Butter stückchenweise dazugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, durchschneiden. Eine Teighälfte auf die Kuchenrolle wickeln und auf dem Blech abrollen, den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die ausgekühlte Nussmasse auf dem Teig verteilen und mit der anderen Teighälfte abdecken. Im vorgeheizten Backofen (E:200° C/G:3) auf der zweiten Einschubschiene von unten 10-15 min. backen. Das noch warme Gebäck in Rauten schneiden. Mit Walnüssen und Kräutern bestreut servieren.