

## Punsch - Nuss - Taler.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Top

Zutaten für: 1 Rezept

V meine Lieblings - Weihnachts - Kekse

### *FÜR DEN TEIG*

---

150	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1		Eigelb

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

100	ml	Milch
60	Gramm	Zucker
150	Gramm	Nüsse, gerieben
20	ml	Rum

### *FÜR DIE GLASUR*

---

		Aprikosenkonfitüre
1	Becher	Kuchenglasur (rosa Punschglasur) N. B. Pistazien, gehackt

### Anleitung:

Für den Teig Mehl und Butter, Puder- und Vanillezucker sowie Eigelb vermengen und kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Etwa 2 Stunden rasten lassen. Dann den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und runde Törtchen von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Bei 160°C ca. 5 Min. backen.

Für die Fülle Milch und Zucker aufkochen, geriebene Nüsse zugeben, kurz durchrösten, auskühlen lassen und den Rum dazugeben. Je zwei Törtchen mit der Nussfülle zusammensetzen und mit (heißer) Marmelade bestreichen.

Mit Punschglasur überziehen (falls sie zu fest ist, mit wenig heißem Wasser verdünnen) und mit Pistazien bestreuen.