

Walnuss - Ecken Karamelisiert

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mehl
75	Gramm	Butter in Flöckchen
60	Gramm	Speisestärke
60	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote; das Mark
1		Eiweiß

BELAG

150	Gramm	Gehackte Walnüsse
70	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
3	Essl.	Aprikosenkonfitüre
50	Gramm	Sahne

Anleitung:

1. Zutaten für den Teig rasch zu einem Teig verkneten. Zur Kugelformen und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
3. Zucker mit 2 EL Wasser in einer kleinen Pfanne karamelisieren lassen. Walnüsse und Butter einrühren, mit Sahne ablöschen, goldbraun karamelisieren lassen. Die Walnussmasse auf dem ausgerollten Teig verstreichen.
4. Im Ofen (180° ca. 15 Min. backen, herausnehmen, abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden.