

Nußhäufchen - Indische

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 65 Personen

100	Gramm	Kandierter Ingwer
100	Gramm	Cashewkerne
80	Gramm	Mehl
80	Gramm	Butter oder Margarine
90	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eigelb
1	Messersp.	Gemahlener Ingwer
		Gemahlener
1	Messersp.	Kardamom
		Gemahlener
		Kandierte Kirschen

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden, Cashewkerne mahlen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Rollen von 2 cm o formen und kühl stellen. Von den Rollen 2 cm lange Stücke abschneiden, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Kirschstückchen belegen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten. Rezeptmenge ergibt etwa 65 Stück