

Pikante - Plätzchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 40 Portionenhen

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

Anleitung:

Nuesse hacken. Einige ungeroestete ungehackte Walnuesse zur Seite legen, ebenso einige Kraeuter zurueckbehalten. Restliche Nuesse im Oel anroesten, Sahne dazugeben und aufkochen. Vier Essloeffel Sojasauce (bezogen auf 40 Kekse) und die Kraeuter dazugeben. Mit Sambal Oelek vorsichtig abschmecken. Abkuehlen lassen. Backblech mit Fett bestreichen. Mehl in eine Arbeitsschale sieben. Butter stueckchenweise dazugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, durchschneiden. Eine Teighaelfte auf die Kuchenrolle wickeln und auf dem Blech abrollen, den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die ausgekuehlte Nussmasse auf dem Teig verteilen und mit der anderen Teighaelfte abdecken.

Im vorgeheizten Backofen (E:200GradC/G:3) auf der zweiten Einschubschiene von unten 10-15 min. backen.

Das noch warme Gebaeck in Rauten schneiden.

Mit Walnuessen und Kraeutern bestreut servieren.