



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- |           |                      |
|-----------|----------------------|
| 100 g     | Staubzucker          |
| 200 g     | Butter               |
| 300 g     | Mehl                 |
| 1 Stk. Ei |                      |
|           | Salz                 |
|           | Vanillezucker        |
| 100 g     | Eiklar               |
| 30 g      | Feinkristallzucker   |
| 150 g     | geröstete Haselnüsse |
|           | Zimt, gemahlen       |
| 4 cl      | Rum (38 %)           |
|           | kandierte Früchte    |

**Mein persönlicher Tipp**

Als Fülle eignet sich Mohn!:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Nussmascherl

### Zubereitung

#### Teig

- Zutaten: 100 g Staubzucker, 200 g Butter, 300 g Mehl, 1 Ei, Salz, Vanillezucker
- Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig kneten und diesen rasten lassen.
- Mürbteig 3 mm dick ausrollen, mit einem runden Zackenausstecher (3 cm Durchmesser) Kekse ausschneiden.

#### Fülle

- Zutaten: 100 g Eiklar, 30 g Feinkristallzucker, 150 g ger. geröstete Haselnüsse, etwas Zimt, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 cl. Rum
- Kandierte Früchte oder Nüsse
- Nussfülle auf Kekse aufdressieren und Teig von 2 Seiten zusammenklappen.
- Mit kandierten Fruchtstücken oder Nüssen verzieren.
- Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.