

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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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 ausstechen.

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 kandierte Fruchtstücken oder Nüssen verzieren.
- Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.