Nah&Frisch

Sarah Pigl User

Gefüllte Nüsse mit Karamelcreme

Dessert Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ●●●○○ **ZEIT:** 4 MIN.

Als erstes wird die Kondensmilch/Milchmädchen mit Wasser bedeckt und mind. 2 Stunden gekocht. Die Dose bleibt geschlossen. Nach zwei Stunde kochen lässt man die Dose im Wasser abkühlen. Für den Mürbteig kneten Sie alle Teigzutaten rasch zusammen und lassen sie den fertigen Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten. Den Teig in Folie packen - so nimmt er keine anderen Gerüche aus dem Umfeld an. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Nussformen leicht ausbuttern. Den Teig in mehrere Stücke teilen. Diese wiederum zu fingerdicken Strängen ausrollen. Einzelne, ca. 5mm dicke Scheiben abschneiden und diese grob zu Kugeln formen. Diese Teigkugeln nun in die Nuss-Backformen drücken. Dabei darauf achten, dass keine Teigreste über die Form stehen. Die Backform sollte gut mit Teig ausgelegt sein, aber nicht zu angefüllt, damit noch Platz für die Creme bleibt. Gefüllte Nüsse ca. 10 Minuten backen. Danach leicht überkühlen lassen und vorsichtig aus den Backformen klopfen. Die Karamelcreme in einen Spritzsack füllen und in die Hälfte der Nüsse aufdressieren. Eine zweite, leere Nuss aufsetzen. Gefüllte Nüsse nach Wunsch noch mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 130 g Butter
- 65 g Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Stk Eidotter
- Butter (zum Einfetten der Backformen)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Creme:

Kondensmilch (Dose)