

Ilse König

Professional

Pasticcini mit Nusskaramell

Dessert

Brot&Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG  **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○ **ZEIT:** 40 MIN. 

Mehl mit der in Stückchen geschnittenen Butter, Zucker, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Förmchen buttern.

Teig ca 2 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen, die etwas größer als die Förmchen sind, vorsichtig hineinlegen und leicht ausdrücken. Ca 10 Min. kühl stellen

Für die Füllung Walnüsse und Haselnüsse grob hacken. Schlagobers, Zucker, Butter und Honig bei mittlerer Hitze aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren, 2-3 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Masse leicht andickt.

Nussmasse in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Minuten goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

ZUTATEN 

220 g Mehl

130 g kalte Butter

70 g Zucker

1 Ei (S)

1 Prise Salz

Füllung:

180 g Walnüsse

50 g Haselnüsse

125 ml Schlagobers

90 g Zucker

2 EL Butter

40 g Honig

abgeriebene Schale von

1 Bio-Orange

½ TL Salz

Butte für die Förmchen

Mehl zum Arbeiten