Nah&Frisch



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