

Nussdecker

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
180 g weiche Butter
150 g geriebene Walnüsse

Füllung:

100 g kochend heiße Marmelade
nach Wahl

Zum Glasieren und Verzieren:

2 EL Zitronensaft
200 g gesiebter Staubzucker
Walnusshälften
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Scheiben (4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Füllung:

Die erkaltenen Kekse mit Marmelade zusammensetzen.

4 Zum Glasieren und Verzieren:

Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und die Kekse damit bestreichen. Die Nüsse halb in die erwärmte Glasur tunken und die Kekse damit verzieren.