

Nusstaschen

ca. 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Dotter (Größe M)
50 g weiche Butter
5 EL kaltes Wasser

Füllung:

50 g Butter
100 g gehobelte Haselnuskerne
50 g Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
zur Seite gegebene, gehobelte
Haselnuskerne

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Füllung:

Von den Nüssen 2 gehäufte Esslöffel zum Bestreuen zur Seite geben. Die übrigen Nüsse mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse verrühren.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick rechteckig ausrollen und Quadrate (5 x 5 cm) ausschneiden. Auf jedes Quadrat eine kirschgroße Portion Füllung geben, zu einem Dreieck zusammenklappen und andrücken.

4 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Wasser bestreichen und mit Nüssen bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

