Diener

Die Küche

Nussmascherl

https://www.diener.cc/rezepte/nussmascherl/

Zutaten:
100 g Staubzucker
200 g Butter
300 g Mehl
1 Ei
Salz, Vanillezucker
Fülle:
1 Eiklar
30 g Feinkristallzucker
150 g geriebene, geröstete Haselnüsse etwas Zimt, Vanillezucker,
1Prise Salz
4 cl Rum
kandierte Früchte oder Nüsse
Zubereitung:
Aus den Teigzutaten rasch einen Mürbteig kneten und diesen rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen und durchrühren.

Mürbteig 3 mm dick ausrollen, mit einem runden Zackenausstecher (3 cm Durchmesser) Kekse ausstechen. Nussfülle aufdressieren und Teig von 2 Seiten zusammenklappen. Mit kandierten Fruchtstücken oder Nüssen verzieren.

Bei 180 °C ca.10 Minuten backen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc