



Nusserherzen mit Eigelbglasur

Description

ZUTATEN

F ¼r den Teig:

300 g Mehl

100 g Puderzucker

120 g Waln ¼sse, gemahlen

240 g Butter

F ¼r die Eigelbglasur:

4 Eigelb

150 g Puderzucker

1 EL Rum

ein paar Tropfen Zitronensaft

F ¼r die F ¼llung:

440 g Aprikosenkonfit ¼re

100 g N ¼sse, gemahlen

1-2 EL Rum

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. Die Teigkugel in Lebensmittelfolie einwickeln und f ¼r mindestens 2 Stunden in den K ¼hlschrank stellen. Den Teig kann eventuell auch am Vortag zubereitet werden und am Folgetag arbeitet man damit einfach weiter.

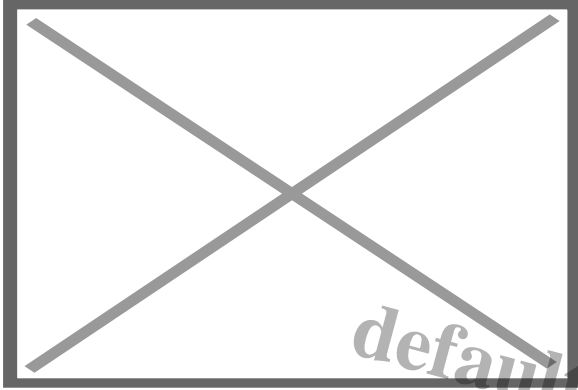
Den Teig auf einer Arbeitsfl ¼che ca. 3-4mm d ¼nn ausrollen und Herzen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180  C ca. 8 Minuten backen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf gerader Fl ¼che ausk ¼hlen lassen.

Jeweils ein St ¼ck mit der F ¼llung bestreichen und ein anderes St ¼ck mit der Eigelbglasur  ¼berziehen, und erst dann beide zusammensetzen.

default watermark

Für die F llung die Zutaten einfach nur verrühren. Falls die F llung zu dick ist, etwas mehr Rum hinzufügen und falls sie zu dünnflüssig ist, mehr N sse dazugeben.

Für die Glasur Eigelb und durchgesiebten Puderzucker so lange r hren, bis eine schöne dicke Glasur entsteht. Rum und Zitronensaft unterrühren. Ich empfehle beides in kleinen Mengen hinzufügen, nach Bedarf. Die Herzen mit dieser glatten Glasur  berziehen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen.



default watermark

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 1, 2020

Author

jeanny