

Gebäck – „Gefüllte Walnuss Herzen“

Zutaten sind:

➔	100 gr. Gemahlene Walnusskerne
➔	1 Vanilleschote
➔	125 gr. Dinkelmehl
➔	100 gr. Butter oder Margarine
➔	40 gr. Brauner Zucker
➔	1 Eßl. Kaffeelikör oder Nussirup
➔	Für die Füllung
➔	100 gr. Beerenauslese Weingelee oder Quittengelee
➔	1 Eßl. Puderzucker
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, danach abkühlen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Nüsse, Vanilleschote, Dinkelmehl, Fett, Zucker und Likör zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Walnussteig in Klarsicht-folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen (Kühlschrank).

Weitere Bemerkungen: Immer eine gerade Zahl an Herzen ausstechen!

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Den Teig portionsweise in einen großen, aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und etwa 3 mm dick ausrollen. 50 Herzen ausstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. **Füllung:** Gelee erwärmen und glatt rühren. Die Hälfte der Herzen damit bestreichen und dann jeweils ein zweites darauf setzen. Die fertigen Herzen mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	etwa ½ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	auf oberer Schiene bei 180° etwa 12 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen,

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“