

Gefüllte Schmalznüsse

Zutaten:

Teig:

500 Gramm Mehl

250 Gramm Schweineschmalz

250 Gramm Zucker

60 Gramm Butter

1 Ei

2 Esslöffel Milch

2 Esslöffel Kakao

1 Teelöffel Hirschhornsalz

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

Mehl zum Bearbeiten

Füllung:

400 Gramm gezuckerte Kondensmilch

100 Gramm fein gehackte Pecanüsse

100 Milliliter Schlagsahne

60 Gramm Butter

80 Gramm heller Sirup

Dekoration:

50 Gramm weisse Kuverture

2 Esslöffel Kakao

Zubereitung:

Zuerst mit den Knethaken des Rührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte die restliche Milch und den Kakao kneten. Die Teighälften zwei Stunden kalt stellen.

Für die Füllung die Kondensmilch mit Sahne, Butter und Sirup bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen, bis die Masse goldbraun ist und sich vom Boden löst. Die Nüsse unterrühren und abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

Die Hälfte des hellen Teiges auf einem bemehlten Stück Backpapier zu einem Rechteck von 24 auf 20 Zentimeter ausrollen und auf ein Blech setzen. Die Hälfte der Karamelmasse gleichmässig auf die Teigplatte streichen.

Den übrigen hellen Teig ebenfalls ausrollen, auf die Füllung stürzen. Den Teig mehrmals

einstecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2-3) auf der zweiten Einschubleiste von unten 15 bis 18 Minuten backen. (Umluft 15 Minuten bei 160 Grad).

Mit dem dunklen Teig und der restliche Füllung wie mit dem hellen Teig verfahren. Erkalten lassen, die Teigkanten gerade schneiden und dann in 4 auf 2,5 Zentimeter Rechtecke schneiden.

Für die Dekoration Kuverture im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und über die dunklen Schmalnüsse spritzen. Die weissen Schmalnüsse mit Kakao bestäuben.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/gefüellte-schmalznuesse>