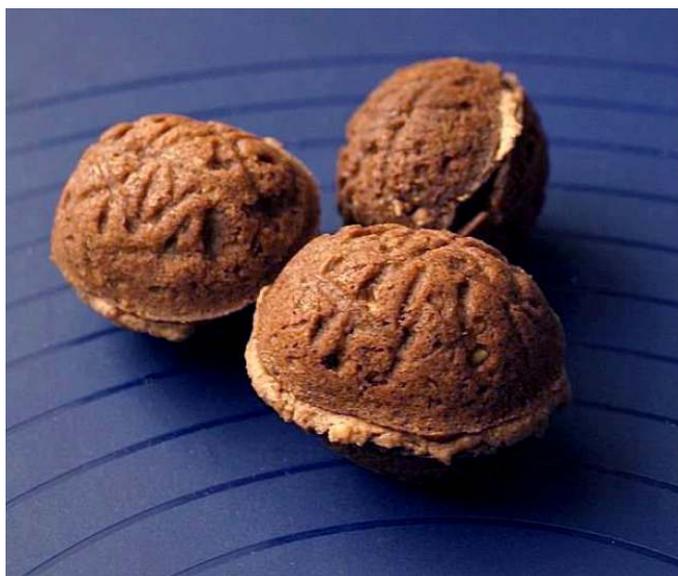


Weihnachtsbäckerei - Nüsse mit Cremefüllung



Aus einem **Mehl - Fett - Haselnuß / Mandeln / Wallnuß - Zucker - Gemisch** wird Teig hergestellt, in Backförmchen gedrückt und bei ca. 170 °C ca. 15 Minuten gebacken.

Jeweils zwei Teile werden dann mit einer **Fett - Ei - Haselnuß / Mandeln / Wallnuß - Zucker - Gemisch** Creme zusammengeklebt, evtl. in Glasur getunkt, bzw. anders verziert.

Sie dürfen gerne 1 Woche in abgeschlossenen Behälter "reifen".

Ich lege sie in einen Topf hinein, zusammen mit Servietten, die ich mit Rumaroma getränkt habe, und schließe alles dicht mit einem Deckel ab.

Das Gebäck ist problemlos mehrere Monate lang haltbar, vorausgesetzt, es wird in einem kühlen Raum (und vor den übrigen Familienmitgliedern gut versteckt) aufbewahrt .

Für den Teig braucht man:



200 g Butter (oder Margarine)
250 g Mehl
100 g Zucker (oder 150 g Traubenzucker)
80 g gemahlene Haselnüsse
2,5 Löffel Kakaopulver

Alle Zutaten in eine glatte Masse verarbeiten und im Kühlschrank zugedeckt ca. eine Stunde ziehen lassen.

Für die Creme:



130 g Butter (oder Margarine)
80 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker (oder 150 g Traubenzucker)
1 Eigelb
2 Esslöffel Rum (oder Rumaroma)

Alle Zutaten schaumig schlagen und in eine dichte Dose füllen.

Die Creme alleine hält sich über mehrere Wochen lang, daher kann sie auf Vorrat vorbereitet werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Üblicherweise backe ich Plätzchen an einen, die Nüsse komplettiere ich an einem anderen Tag - in dem Fall die Creme rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weicher wird, und damit sie sich besser verarbeiten lässt.



Den fertigen Teig in die wallnußförmige Waffeleisen füllen und bei 170 °C ca. 15 Minuten lang backen.



Waffeleisen werden so befüllt, dass in der Mitte eine Einwölbung bleibt, die später beim Zusammenkleben der zwei Nußhälften mit Creme ausgefüllt wird.



Die fertig gebackenen Nußhälften noch heiß aus der Form "klopfen". Dazu die Form aus ca. 20 cm auf die Kante fallen lassen - idealer weise springt dabei das Gebäck unbeschädigt aus der Form raus. (feuerfeste Finger sind hier ein Vorteil... wer über keine feuerfesten Glieder verfügt, kann eine Zange verwenden)



Die fertigen Teile: ich lege sie alle in einen dicht verschließbaren Topf, lege Servietten dazu, die getränkt sind mit Aroma, wo sie auf die Weiterverarbeitung warten.



Zum Schluss werden jeweils zwei der Nußhälften mit etwas Creme zusammengeklebt.



Man kann sie weiter verzieren, indem man jeweils eine Hälfte des fertigen Gebäcks in Glasur tunkt und die andere mit Zucker bestäubt.

Bei Fruktoseunverträglichkeit

Dieses Rezept ist bei der Verwendung von Traubenzucker statt Haushaltszucker auch für Patienten mit Fruktosemalabsorption geeignet, die nur kleine Mengen an Fruchtzucker vertragen.

Fruchtzucker ist hierbei nur in den Nüssen / Mandeln und in Kakaopulver enthalten.

Bei Verwendung von **Haselnüssen** ist der Anteil an Fruktose
0,57 g Fruktose / 100 g Teig
0,7 g Fruktose / 100 g Creme

Bei der Verwendung von **Mandeln** ist der Anteil an Fruktose .
0,41g Fruktose / 100 g Teig
0,4 g Fruktose / 100 g Creme

Diese Werte dürften gut vertragen werden.