

MÜRBETEIG-HÜTCHEN mit Nussfüllung

Zutaten
(für ca. 70 Stück)
Mürbeteig:
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (M)
1 Prise Salz
100 ml Albaöl (90 g)
250 g Dinkelmehl (Type 630)
Füllung:
120 g gemahlene Nüsse
60 g Marzipan
60 ml Wasser
½ TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz

Zubereitung
Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben.
Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen.
Das Dinkelmehl unterheben und zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Nussfüllung das Marzipan klein zupfen. Wasser nach und nach hinzufügen und mit den Fingern zu einer geschmeidigen Masse verkneten.
Nüsse und Gewürze einarbeiten.
Den Mürbeteig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,5 cm dünn ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und mit Hilfe eines runden Ausstechers Kreise von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jeweils ½ TL Nussmasse geben und mit den Fingern zu kleinen Hütchen formen. Oben und jeweils an den vier Ecken etwas zusammendrücken. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen.
Backen: ca. 15 Minuten bei 160 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen. Auskühlen lassen.

Nährwertinformation pro Stück:
45 kcal | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 5 g Kohlenhydrate | 3 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: vegetarisch

Albaöl®