REZEPT FÜR HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN | SWEETFAMILY

HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 20 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für den Teig:
125 g	Butter
60 g	SweetFamily Feiner Zucker
1	Ei (Größe M)
200 g	Mehl
½ TL	Backpulver
Mehl zum Ausrollen	
Fett für die Förmchen	
	Für die Füllung:
ca. 150 g	Himbeerkonfitüre
80 g	Butter
130 g	SweetFamily Feiner Zucker
1	Ei (Größe M)
1	Eiweiß (Größe M)
100 g	Mehl
125 g	gemahlene Haselnüsse
5 EL	Schlagsahne
2 EL	Himbeergeist

ZUBEREITUNG

451	9	51	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten glatt verkneten, bei Bedarf 1-2 EL Wasser zufügen. Zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl ausrollen und kleine gefettete Schiffchenformen damit auskleiden, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Himbeerkonfitüre darauf verteilen.

3. Für die Nussmasse Butter, Zucker, Ei und Eiweiß cremig rühren. Mehl und Haselnüsse unterrühren. Sahne und Himbeergeist zufügen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Schiffchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Tipp:

Ein Rezept für Himbeerkonfitüre findet ihr hier.