

HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN



HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 20 Stück | 40 Min.

Zutaten

- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 125 g Butter
- Ei
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Förmchen

Für die Füllung:

- 150 g Himbeerkonfitüre
- 80 g Butter
- 130 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 5 EL Schlagsahne
- 2 EL Himbeergeist



10

ZUBEREITUNG

451

Kcal

Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

Teig zubereiten:

SweetFamily Zucker und die kleingeschnittene Butter cremig rühren. Ei zufügen, Mehl und Backpulver mischen und evtl. mit 1-2 EL Wasser zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1-2 Stunden kühl stellen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und gefettete Schiffchen damit auskleiden. Himbeerkonfitüre auf die Schiffchen verteilen.

Füllung vorbereiten und backen:

Butter, SweetFamily Zucker, Ei und Eiweiß cremig rühren. Mehl und Haselnüsse unterrühren, Sahne und Himbeergeist zufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Schiffchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen (Umluft: 25 Minuten bei 160°C).