REZEPT FÜR ORESCHKI SLOWAKISCHE GEFÜLLTE WALNUSS-KEKSE

ORESCHKI SLOWAKISCHE GEFÜLLTE WALNUSS-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 55 Stück | 120 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Kakao
- 1 Prise Salz
- 80 g gemahlene Walnüsse
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Weizenvollkornmehl
- Fett für die Förmchen

Für die Creme:

- 2 sehr frische Eier (Größe M)
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

- 3-4 EL SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1300

ZUBEREITUNG

129 Kcal	1 Gramm	10 Gramm	9 Gramm
Pro Stück (bei 55) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf etwas kaltes Wasser zufügen. Kleine Portionen abnehmen, zu Kugeln formen und in gefettete Walnuss-Backförmchen (ca. 4 cm lang) drücken, so dass diese ganz ausgefüllt sind. Dabei jeweils eine kleine Mulde in die Mitte drücken und eventuell überstehende Ränder glatt abschneiden.

2. Formen auf ein Blech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Oreschki noch heiß vorsichtig aus den Formen klopfen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gesamten Teig nach und nach so backen.

3. Für die Creme Eier und Zucker über einem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen, bis auf einem hineingehaltenen Küchenthermometer 70 °C erreicht werden und die Creme etwas eindickt. In eine Schüssel geben und 5-8 Minuten dickschaumig rühren, bis sie wieder abgekühlt ist. Butter separat hell und dickcremig aufschlagen. Eiercreme löffelweise zufügen und kurz unterrühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

4. Jeweils zwei Oreschki mit etwas Creme zusammensetzen und sofort servieren oder kühl stellen. Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestäuben.

Tipps:

Für Oreschki gibt es typische Walnuss-Backförmchen; aus beschichteten lassen sich die Oreschki am einfachsten herauslösen. Wer sie nicht hat, kann kann den Teig auch in

REZEPT FÜR ORESCHKI SLOWAKISCHE GEFÜLLTE WALNUSS-KEKSE

kleinen Madeleineförmchen backen. Förmchen zwischen den Backdurchgängen abkühlen lassen.