



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



Gefüllte Walnusstaler

ZUTATEN

Für die Taler:

- 180 g Mehl (Weizen-, Roggen-, Dinkelmehl – je nach belieben auch mischbar)
- 70 g Kartoffelmehl oder Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelöl der Kanow-Mühle
- 100 g Walnussmehl der Kanow-Mühle
- ca. 50 ml Walnussöl der Kanow-Mühle
- ca. 40 ml Wasser

Für die Dekoration:

- Marmelade für die Füllung (Sorten der Saison)
- Mandelsplitter oder Walnusshälften

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten:

Ruhezeit: ca. 4 Std., Backzeit: ca. 12 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

ZUBEREITUNG

Mehl, Stärke und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die Butter leicht erwärmen, sodass diese flüssig ist, und ebenfalls dazugeben. Danach Zucker, Vanillezucker, Bittermandelöl, Walnussöl, Walnussmehl, Wasser und das Ei untermengen und alles ausgiebig mit Handrührgerät oder Küchenmaschine verkneten.

Der Teig sollte eine homogene Masse bilden und keine trockenen Stückchen mehr enthalten. Eine Rolle aus dem Teig formen - diese in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit die Rollen in ca. 2 cm dicke Stückchen schneiden und eine kleine Kuhle in die Mitte drücken. In diese Kuhle wird später die Marmelade gefüllt.

Die Walnusstaler im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umlufthitze backen.

Nach ca. 11 Minuten Backzeit die Marmelade in die Kuhlen der Taler füllen und alles noch eine weitere Minute backen - nicht zu lange, ansonsten verläuft die Marmelade.

Fertig sind die köstlich gefüllten Walnusstaler aus der Kanow Mühle zum Kaffee.

Glück zu! - Ihr Ölmüller