



KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



ZUTATEN für ca. 30 Stück

Für den Teig:

- 150 g Walnussmehl von der Kanow-Mühle
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- 100 g kalte Butter

Arbeitszeit: ca. 1,5 Std.:

Backzeit ca. 12-15 Min., Abkühlzeit ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Für den Mantel

- 1 Eiweiß
- ca. 50 g Walnusssplitter
- 1-2 EL z.B. Aprikosenkonfitüre

HINWEIS: Dieses Rezept ist auch mit Mandel- oder Haselnussmehl der Kanow Mühle und entsprechend mit Mandel- und Haselnussdekoration umsetzbar.

ZUBEREITUNG

Walnussmehl, Zucker und klein geschnittene Butter auf der Arbeitsfläche häufen. In eine mittige Kuhle Eigelb dazugeben, alles mit einem großen Messer durchhacken. Rasch zu einem Mürbeteig kneten, zu 3 cm Durchmesser Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln. Eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in 1 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils zu kleinen Kugeln formen.

Diese zuerst in dem Eiweiß wenden und anschließend in den Walnusssplittern wälzen.

Die Kugeln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und flach andrücken. Mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine kleine Mulde drücken, die mit etwas Konfitüre gefüllt wird.

Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten je nach Kugelgröße backen. Abkühlen lassen!

Anschließend in einer Blechdose aufbewahren. Sie schmecken immer besser!

Glück zu! - Ihr Ölmüller