Nusskonfekt – Nussplätzchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer

Für ca. 50-60 Stück

Für den Teig:
60 g Zucker
150 g Butter
1 Ei, Größe M
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl Type 405
1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC
Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.
wer mag kann auch den Ausstecherteig von hier nehmen.

Für den Belag:
160 g Zucker
160 ml Sahne
65 g Honig
210 g gehackte Walnüsse

Zubereitung des Nusskonfekts:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).
In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen

lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

Karamell:
Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).
Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.