

Nußkipfel #5470

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen
Gebäck
Nüsse
Österreich.
Kalt

160 g Butter
60 g Staubzucker
1 Ei
Vanille
Zitronenschale
Mehl
120 g geriebene Nüsse
Erdbeermarmelade

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Ei und Gewürze begeben unditerrühren, dann unter den Abtrieb [die Haselnüsse] heben. Auf nichtbefettetes Backblech mit gezackter Sterntülle Ringe dressieren und bei mittlerer Hitze hell backen. Je zwei Ringe mit Erdbeermarmelade zusammensetzen und leicht überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.548