

Tesuque - Kuerbisekese

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
England

* Für den Teig:

85 g Butter oder Margarine

15 g Zucker

115 g Mehl

Mehl zum Ausrollen

Margarine zum Einfetten

* Für die Füllung:

85 g Butter

115 g Puderzucker

1 ts Instant-Kaffeepulver

; (Espresso-Pulver geht

; auch)

* Außerdem:

50 g gehackte Walnußkerne.

* Für den Karamel Guß:

60 g Zucker

150 ml Wasser

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl unterkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas runde Formen von 5 cm Durchmesser ausstechen. auf ein gefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.

Plätzchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Für die Füllung Butter und den gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Kaffeepulver unterziehen. Jedes Plätzchen mit der Creme bestreichen. Jetzt je 2 Plätzchen aufeinandersetzen. Mit der bestrichenen Oberseite in die gehackten Walnußkerne tauchen. Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er braun und dickflüssig wird. Mit Wasser ablöschen. Auf jedes Plätzchen einen Tropfen Karamel geben.

Quelle: Die besten Backrezepte aus aller Welt