

Ca. 15 Stück

Nuss Schüsserl

Zutaten

Nussmasse:

160 g	Milch
190 g	Walnüsse gerieben
140 g	Biskuitbrösel
30 g	Glucose Sirup

Weiteres:

Mürbteig (siehe Rezeptblatt)
Rum
Vanille
Zitrone
Salz
Rosinen

Arbeitsbeschreibung

1. Formen (Schüsserl) mit Backtrennfett aussprühen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Nussmasse Milch mit Vanillezucker, Zitrone, Salz und Glucose Sirup aufkochen. Walnüsse, Biskuitbrösel und Rosinen unter die heiße Milch mischen und überkühlen lassen.
3. Den Mürbteig ca. 2-3mm dünn gleichmäßig ausrollen. Den Teig rund ausstechen (Größe beachten) und die Schüsserl mit dem Teig auslegen und überstehenden Teig abschneiden.
4. Anschließend die Schüsserl mit der überkühlten Nussmasse füllen (am besten mit einer Palette einstreichen).
5. Danach mit Mürbteig abdecken, mit einer Gabel stupfen und 20-25 Minuten backen.
6. Auskühlen und aus der Form stürzen.
7. Die ausgekühlten Schüsserl an der Unterseite aprikotieren und anschließend dünn mit Fondant glasieren und in der Mitte mit einer halben Walnuss ausgarnieren.