



Menge 40 - 50 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALNUSS-APRIKOSEN-TASCHEN

Mürbeteigplätzchen mit köstlicher fruchtig-nussiger Füllung!



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung Walnüsse und Aprikosen im Blitzhacker pürieren. Braunen Zucker, Sahne und Amaretto unterrühren. Ebenfalls 3 Stunden kalt stellen.
3. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 7 cm ø) ausstechen. Eigelb und Milch verrühren und Plätzchen damit bestreichen. In die Mitte jeweils eine walnussgroße Menge Füllung geben und Kreise zu Taschen zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken und Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für den Teig:

350 g	Mehl
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
2 g	Eier
250 g	Butter

Für die Füllung:

80 g	Walnüsse
80 g	getrocknete Aprikosen
1 EL	Diamant Feinster Zucker
100 g	Sahne
2 EL	Amaretto
1	Eigelb
1 EL	Milch
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.