

Herzliche Nusspops

etwa 50 Stk.



aufwändig

⦿ bis zu 90 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

300 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb

Füllung:

100 g Zucker
100 g Walnüsse , grob gehackt
1 dl Rahm

Zum Bestreichen:

1 Eiweiss

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Herz-Ausstecher (Ø 4,5–5 cm), 50 Cake-Pops-Stiele, Spritzsack.

2 Teig:

Mehl mit Epifin mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. **Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.**

3 Füllung:

Zucker auf kleinem Feuer, ohne rühren, hellgelb karamellisieren. Nüsse dazugeben und gut mischen. Mit Rahm ablöschen (Vorsicht: sprudelt) und auf kleinem Feuer kochen lassen, bis die Masse gut zusammenhält (ca. 5 Minuten). Auskühlen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2–3 mm dick auswallen und mit dem Ausstecher Herzen ausstechen.



Die Hälfte der Herzen mit Eiweiss bestreichen und je einen Teelöffel Nussfüllung darauf verteilen. Cake-Pop-Stiele in den Teig drücken und übrige Herzen darauflegen. Den Rand fest andrücken. Auf dem Backblech in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

④ Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsbeilage schmelzen und in den Spritzsack füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen damit verzieren. Bevor die Glasur trocken ist, mit Streudekor bestreuen.

