

Nuss-Frucht-Häufchen

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

150 g Rosinen
75 ml Whisky oder Weinbrand
200 g Dr. Oetker Belegkirschen
200 g Nüsse , z. B. Pekannüsse oder
Cashewkerne

Rührteig:

30 g weiche Butter
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss

Guss:

5 gestr. EL Puderzucker
etwa 2 TL Whisky oder Weinbrand



etwa 45 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Nuss-Frucht-Häufchen nach Wunsch in Papierbackförmchen servieren und kühl, in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

1. Vorbereiten: Rosinen mit Whisky oder Weinbrand übergießen und zugedeckt mind. 3 Std. (am besten über Nacht) ziehen lassen. Belegkirschen halbieren, Nüsse grob hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gewürzen mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Rosinen, Belegkirschen und Nüsse unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben und mit dem Whisky oder Weinbrand zu einem Guss verrühren. In ein Papierspritztütchen oder in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Guss beliebig über das Gebäck sprengen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 11 g, kJ: 337, kcal: 80

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.