

Nuss-Frucht-Häufchen

Fruchtiges Kleingebäck mit Weihnachtsgewürzen.

etwa 45 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Wie bereite ich kleine Snacks mit Nuss und Frucht zu?:

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

150 g Rosinen
75 ml Whiskey oder Weinbrand
200 g 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
½ TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatnuss

Guss:

5 gestr. EL Puderzucker
etwa 2 TL Whiskey oder
Weinbrand



2 Rührteig zubereiten:

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 anrühren:

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 sprenkeln und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

