Wespennestchen

Rezept

1.Runde Plätzchen aus einfachem Mürbeteig ausstechen und backen. Diese Plätzchen sind die Basis der „Wespennestchen“. Man kann jeden Mürbeteig hierfür nehmen.

2. Aus 120g Bröseln (Löffelbisquits), 160g Puderzucker, 2 Esslöffel Kakao, 50g geriebenen Walnüssen, 2 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel Rum und 80g Butter einen Teig kneten und im Kühlschrank kühlen.

3. Die Füllung vorbereiten aus 60g weicher Butter, 1 geriebenem gekochten Eigelb, 40g Puderzucker und 1 Esslöffel Rum. Alles so verrühren, dass eine geschmeidige Masse entsteht. In einen Spritzbeutel füllen.

4.Die Wespennest-Förmchen gut mit Puderzucker ausstreuen (wichtig, sonst klebt der Teig fest) und ein Stückchen aus der Knetmasse hineindrücken. Mittig ein Loch einstechen und hier die Füllung einfüllen. Anschließend wird das Nestchen auf einen ausgestochenen Keks gestürzt.

Stadträtin Dr. Andrea Heilmaier