

REZEPT FÜR HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN



HIMBEER-NUSSSCHIFFCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 20 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Förmchen

Für die Füllung:

- ca. 150 g Himbeerkonfitüre
- 80 g Butter
- 130 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 100 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 5 EL Schlagsahne
- 2 EL Himbeergeist



1571

ZUBEREITUNG

451

Kcal

Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten glatt verkneten, bei Bedarf 1-2 EL Wasser zufügen. Zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl ausrollen und kleine gefettete Schiffchenformen damit auskleiden, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Himbeerkonfitüre darauf verteilen.

3. Für die Nussmasse Butter, Zucker, Ei und Eiweiß cremig rühren. Mehl und Haselnüsse unterrühren. Sahne und Himbeergeist zufügen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Schiffchen spritzen. [Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze](#) 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Tipp:

Ein Rezept für Himbeerkonfitüre findet ihr [hier](#).