

Weihnachtsbacken Rezepte

Indische Nußhäufchen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

		Teig
100 g	kandierter Ingwer	2 Eigelb
100 g	Cashewkerne	1 Msp. gemahlener Ingwer, -gemahlener
80 g	Mehl	1 Msp. Kardamom, gemahlener
80 g	Butter oder Margarine	Kandierte Kirschen
90 g	Zucker	
1	Spritzer Salz	

Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden, Cashewkerne mahlen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Rollen von 2 cm o formen und kühl stellen.

Von den Rollen 2 cm lange Stücke abschneiden, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Kirschstückchen belegen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

Rezeptmenge ergibt etwa 65 Stück.