

Küsschen Grundrezept

Diese Küsschen erinnern mich an Macaroons, nur einfacher herzustellen:

- Zutaten herrichten. Du brauchst auch einen runden Keksausstecher!

Zutaten:

Teig:

- **50g Fett (geschmolzen):** zB: Kokosfett
- **200g Nuss/Mohn gerieben:**
zB: Pistazien, Mohn, Haselnüsse, ...
- **50g Süßungsmittel:** zB: Honig
- **1 Ei**
- **Gewürze**
such dir etwas aus: Zimt, Vanille, Ingwer oder sogar eine Prise Pfeffer oder Chili – die Dosis machts ;)

Platz für eigene Notizen:

Fett kannst du in der Mikrowelle oder im

Wasserbad schmelzen. _____

• **Füllung:**

- **50g Nussmuß:**
Kokos-, Cashew-, Mandelmus oder Erdnussbutter
- **50g Honig**
- **50g fein geriebene Nüsse / Mohn**
- **50g Fett (geschmolzen!)**
- evtl. 15g Kokosblütenzucker damit es etwas knistert, wenn du das gern magst.

- Zutaten für den Teig gut durchmischen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Bevor du ihn wieder herausnimmst, heize den Backofen auf **160°C O/U!**
- Rolle den Teig zwischen zwei Backpapieren mit der Teigrolle aka „Nudelwalker“ aus und gib die ausgestochenen Kreise gleich mit dem Keksausstecher auf einer Palette (oder Spachtel) auf das mit Packpapier ausgelegte Backblech.
- Backe sie ca. **10 Minuten** (je nachdem wie viele du gleichzeitig hinein gibst und wie dick sie sind).
- Für die Füllung mische alle Zutaten gut durch. Ich nutze, damit sie schön cremig wird, gerne eine elektrische Küchenhilfe, die alles zerkleinert. Stelle auch die Füllung solange kühl bis die Kekse Zimmertemperatur haben.
- Wenn die Kekse ausgekühlt sind, bestreiche eine Seite mit der Füllung und setze einen weiteren Keks oben drauf. Achtung: mit Gefühl andrücken!
- Lagere sie unbedingt im Kühlschrank in einer luftdicht verschlossenen Verpackung!

Guten Appetit!!