Gefüllte Muscheln

Das Rezept von den gefüllten Muscheln ist ein prima Snack für zwischendurch. Da man sie beliebig füllen kann, sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Ei (gr. M)
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Margarine
125 g	Sauerrahm
50 g	Staubzucker (gesiebt)

Für die Füllung

Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die gefüllten Muscheln das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel sieben. Das Ei, den Vanillezucker, die Margarine, den Sauerrahm und den Staubzucker hinzufügen. Die Masse erst mit den Knethaken eines Mixers verkneten, bis ein Klumpen entstanden ist, dann mit den Händen weiterkneten, bis man einen glatten Teig hat. Die Teigkugel in Klarsichtfolie einpacken und für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Jetzt den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz ca. 5-10 mm dick ausrollen. Dann Kreise mit einem runden Gegenstand (ca. 11cm Ø) ausstechen.

3. Als nächstes etwas von der Nuss-Nougatcreme auf der unteren Hälfte vom Kreis streichen. Diese dann mittig zuklappen und die Ränder mit einer Gabel zudrücken. Am besten die Gabel immer wieder in Mehl eintauchen, damit sie nicht am Teig kleben bleibt.

4. Die verschlossenen Teigrohlinge auf das Backblech setzen und ca. 20 Minuten goldbraun ausbacken. Die Muscheln im Anschluss gut auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die gefüllten Muscheln lassen sich zum Beispiel auch mit Pudding füllen und man kann eine Kirsche als Perle verwenden.