# Gefüllte Nüsse

Die gefüllten Nüsse sind ein typisches Weihnachtsgebäck. Mit diesem feinen Rezept wirst du deine Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 250 g | Butter |
| 150 g | Walnüsse (gerieben) |
| 150 g | Staubzucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 EL | Kakao |
| | Butter (für die Form) |
| | Mehl (für die Form) |

### für die Fülle

| | |
|---|---|
| 2 EL | Mehl |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 250 ml | Milch |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 125 g | Zucker |
| 125 g | Butter |
| 50 g | Bitterschokolade |

## Zubereitung

1. Für die gefüllten Nüsse Mehl, Butter, Staubzucker, geriebenen Walnüsse, Kakaopulver und Ei

verrühren und zu einen Teig kneten. Den Teig für zirka 2 Stunden eingewickelt in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Teigmasse in eingefettete und mit Mehl bestäubte Nussformen füllen. In der Mitte eine kleine Vertiefung machen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C zirka 10 Minuten backen.

3. Mehl, Eidotter und Vanille Zucker in einem Topf verrühren. Die Milch einrühren und mit kleiner Hitze aufkochen lassen, danach wieder abkühlen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig verrühren und die Milchmasse löffelweise untermengen. Am Ende die geschmolzene, flüssige Schokolade einrühren.

4. Die ausgekühlten Nüsse mit der Creme-Fülle bestreichen und die zweite Hälfte darauf setzen. Die gefüllten Nüsse in Staubzucker wenden.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp