

# Nussküchlein aus der Mini-Muffinform

## Zutaten:

für 24 Stück

- 80 g weiche Butter
- 80 g Frischkäse (od. Schmand/Magerquark)
- 140 g Mehl
  
- 100 g gemahlene Nüsse
- 100 g brauner Zucker (evtl. nur 80 g)
- Vanille-Extrakt oder Vanillezucker
- 1 Ei
- evtl. etwas Gewürz nach Belieben (Zimt, Kardamom, Muskat etc. etc...)
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

Ofen vorheizen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze

Für den Teig die Butter, den Frischkäse (Schmand/Quark) mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht klebt. Sollte er das evtl. noch etwas Mehl unterarbeiten (passiert meist bei Schmand).

Den Teig in 24 Stücke teilen und Kugeln draus formen. Diese einfach in die ungefettete Mini-Muffinform geben und mit den Mini-Teigformer Mulden formen. Dazu den Teigformer immer wieder mal in Mehl tauchen - so bleibt der Teig nicht daran hängen. Schon hat man Ruck Zuck kleine Teigförmchen.

Für die Füllung die Nüsse mit dem Zucker, Vanilleextrakt oder -zucker, dem Ei und den Gewürzen vermischen. Mit dem kleinen Portionierer die Füllung in die Förmchen verteilen. Ich war mal wieder zu großzügig mit der Füllung - mir hat sie nicht ganz gereicht. Ist aber kein großes Problem: in die restlichen 3 Förmchen hab ich einfach noch Ferrero Küsschen gelegt. Das klappt auch ganz wunderbar mit Mini-Snickers, Toffifee, Mars etc... etc.. was ihr gerade zu Hause noch rumliegen habt und euch schmeckt :-)

Nun die Muffinform in den Ofen geben und etwa 25 Minuten backen. Nach der Backzeit die Häppchen etwas auskühlen lassen und nach ca. 3 - 5 Minuten aus der Form nehmen. Das klappt ganz wunderbar. Ich leihe mir da manchmal ein kleines Spielzeug-Plastik-Messer aus der Kinderküche oder gehe auch mit dem Silikonschaber ran falls die Form noch zu heiß ist für die Finger :-)

Schnell gemacht und super lecker ... probiert es aus und ich bin mir sicher, die gibt´s bei euch auch öfter zum Kaffee!



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de