

# Krešenti - Gefüllte Walnusskugeln



Krešenti sind traditionelle mürbe Walnussplätzchen aus Kroatien. Gefüllt mit Schokolade, Nougat oder Marmelade. Das Rezept stammt aus dem Buch "Vesnas Plätzchenbuch".

ca. 35 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std Backzeit: 15 min

### ZUTATEN

# Für den Teig

200 g Butter, weich

140 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

2 Eigelb



1 Prise Salz 350 g Mehl (Typ 405) Abrieb 1 Bio-Orange

#### Zum Wälzen

2 Eiweiß 150 g Walnüsse, gemahlen

## Für die Füllung

110 g Schokolade (bei mir Zartbitter) oder Nougat 50 g Butter

#### **ZUBEREITUNG**

- 1. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren (ca. 5 Minuten). Ei und Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Salz und Orangenabrieb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- 2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
- 4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Rolle formen. Kleine Stücke von 10-13 g abschneiden und zu Kugeln formen. (Ich habe den Teig versehentlich nicht zur Rolle geformt, sondern die Stücke direkt vom Teig abgenommen und zu Kugeln geformt.)
- 5. Die Kugeln zuerst in das vorher verquirlte Eiweiß tränken und anschließend in den gemahlenen Walnüssen wälzen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
- 6. Für ca. 15 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Nach dem Backen die Kekse abkühlen lassen.
- 7. Butter und Schokolade (oder Nougat) über dem Wasserbad schmelzen, verrühren



und abkühlen lassen. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfe der Kugeln spritzen. Dann die andere Hälfte daraufsetzen und leicht andrücken.