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.