Šape – Nussplätzchen vom Balkan



Traditionelle Šape vom Balkan mit gerösteten Haselnüssen und Walnüssen. Die kleinen Tatzenplätzchen werden in speziellen Förmchen gebacken und mit Puderzucker bestäubt.

30-50 je nach Größe

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

1. 300 g Weizenmehl, Type 405
2. 1 TL Backpulver
3. 80 g gemahlene Walnüsse
4. 80 g gemahlene Haselnüsse
5. 150 g Zucker
6. 1 P. Vanillezucker
7. 150 g Butter
8. 1 Ei

Außerdem

Geschmolzene Butter und Mehl für die Förmchen
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Nüsse in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Förmchen dünn mit geschmolzener Butter auspinseln und mit Mehl ausstäuben.
4. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und die gemahlenen Nüsse in der Rührschüssel mischen.
5. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zusammen mit dem Ei zu den anderen Zutaten geben und alles verkneten bis der Teig eine feinkrümelige Konsistenz hat.
6. Den Teig portionsweise in die Förmchen füllen und leicht andrücken.
7. Je nach Größe der Förmchen beträgt die Backzeit zwischen 8 und 12 Minuten, bei größeren Förmchen bis zu 15 Minuten. Die Plätzchen sollten eine goldbraune Farbe haben.
8. Anschließend die Plätzchen kurz in den Förmchen stehen lassen. Danach aus den Formen lösen und abkühlen lassen.
9. Zum Abschluss noch mit Puderzucker bestäuben.
10. Aufbewahrung in einer luftdichten Keksdose bis zu zwei Monaten.