

# Cashewkernküchlein

## Zutaten für 12 Stück:

110 g kalte Butter in Stücken

80 g Puderzucker

1 Messerspitze Salz

1 Ei

240 g Mehl

3 EL gemahlene Mandeln

200 g Sahne

150 g Zucker

50 g brauner Zucker

50 g Honig

1/4 TL Salz

30g Butter

350 g Cashewkerne



ca. 3 Wochen haltbar

Butter, Puderzucker und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Die Butter sollte nicht schaumig werden, nur weich und geschmeidig. Das Ei hinzugeben und weiterrühren. Anschließend das Mehl mit den Mandeln hinzugeben. Jetzt nur so lange rühren bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Ist er zu brüchig etwas Milch oder Wasser hinzugeben. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung Sahne, Zucker, Honig und Salz in einem Topf zum kochen bringen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Butter und Cashewkerne hinzugeben und 3 Minuten weiterkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Aus Backpapier 24 Quadrate à 13 cm schneiden. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinform bereitstellen und je 2 Backpapierquadrate versetzt aufeinanderlegen.

Den Teig 5 mm dick ausrollen und Kreise à 11 cm Durchmesser ausstechen und auf die vorbereiteten Backpapierquadrate legen. Das Papier mit den Teigkreisen in die Mulden der Muffinform drücken, dabei den Rand nicht andrücken, sondern gewellt lassen. Die Füllung hineingeben und die Küchlein auf mittlerer Schiene für ca. 30 - 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.