Earl-Grey-Tee-Schmalznüsse

Arbeitszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	7,6 g
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	1,7 g
Brennwert	160 kcal / 668 kJ

Zutaten für 30 Stück:

1 Bio-Zitrone
500 g Mehl
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Hirschhornsalz
1 Prise Salz
225 g weiches Butaris Butterschmalz
25 ml Earl Grey Tee

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für die Earl-Grey-Tee-Schmalznüsse Schale der Zitrone abreiben. Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Hirschhornsalz und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butaris Butterschmalz mit Zitronenabrieb und Earl-Grey-Tee dazugeben. Alles zusammen zunächst mit den Knethaken eines Handrührgerätes und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 2/3

Aus dem Teig ca. 30 walnussgroße Kugeln formen, etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 190 ° C-Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten in den backen.

Schritt 3/3

Die fertigen Earl-Grey-Schmalznüsse zunächst auf dem Backblech und anschließend auf einem Backgitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.