



Mini Walnuss-Handkuchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	682 kcal	Fett:	40,4 g
Eiweiß:	9,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	19,9 g
		ungesättigte Fettsäuren:	20,5 g

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zusammenkneten, bis ein fluffiger Teig entsteht. Diesen zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Sobald die Butter schmilzt, die Gewürze und die gehackten Äpfel hinzugeben. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit der Äpfel verkocht und die Masse fast trocken ist.
3. Danach vom Herd nehmen und die gehackten Walnüsse dazugeben.
4. Den gekühlten Teig ausrollen, 7,5cm große Kreise ausstechen, die Füllung in die Mitte geben und mit dem anderen ausgestochenen Teig bedecken.
5. Oben Schlitz einschneiden und bei 180°C für 15-20 Minuten backen oder bis die Oberfläche goldbraun ist.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Teig

- 180 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter
- 60 ml kaltes Wasser

Für die Füllung

- 3 Äpfel
- 70 g Kalifornische Walnüsse
- 70 g Zucker
- 30 g Butter
- Zimt
- 1 Prise Muskatnuss