

Amarena-Küsschen



Zutaten

Ca. 45 Amarenakirschen aus dem Glas
120 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Eigelb
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
180 g Mehl
100 g gehackte Walnusskerne
40 g Puderzucker für den Guss
Kirschsirup aus dem Kirschglas

Zubereitung

Die Amarenakirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen

Butter, Puderzucker und Eigelb cremig rühren. Zimt, Salz, Mehl und Walnüsse unterkneten. Abgedeckt etwa eine Stunde kaltstellen.

Den Teig portionsweise (mit einem Teelöffel „abmessen“) mit den Händen zu etwa 45 Kugeln rollen. Sollte der Teig kleben, Hände immer wieder anfeuchten. In die Mitte der Kugeln eine Vertiefung drücken und eine Kirsche hineinlegen. Den Teig wieder darüber schließen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln nochmals für ca. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 6-8 Minuten Goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas (1-3 Esslöffel) Kirschsirup verrühren und mit einem Teelöffel über die Kugeln träufeln. Den Guss trocknen lassen.

www.leckerekekse.de