

## Zutaten:

### Füllung:

150 g Walnusskerne  
150 g Mandeln  
50 g Honig  
50 g Zucker  
200 g Sahne  
1 TL Anis  
2 cl Cognac

### Mürbeteig:

350 g Mehl  
200 g kalte Butter  
120 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Ei

### Zum Bestreichen:

Dosenmilch



**Backzeit:** 35min

**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Walnüsse und Mandeln mit Vogelsberger hacken und im Backofen bei 200 ° C ca. 8 Minuten rösten. Honig, Zucker und Sahne bei mittlerer Hitze aufkochen. Nüsse und Mandeln zufügen und etwas abkühlen lassen. Anis und Cognac unterrühren.

Mehl, Butter, Zucker mit dem Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf der *Dauerbackunterlage* ausrollen, leicht bemehlen und zusammenlegen. Den *Jupiter* darum stellen, Teig wieder hochklappen. Rand mit dem *Rolli-Set* festdrücken und mit dem *Tandem-Rädchen* gerade rädeln (3 cm).

Nussmasse einfüllen und mit dem *Hermelin klein* verteilen. Den überstehenden Rand nach innen klappen (siehe Foto), mit Dosenmilch bestreichen.

Übrigen Teig ausrollen, die Füllung damit abdecken und ebenfalls mit Dosenmilch einstreichen.

Die Teigreste mit Herzen, Sternen oder Blumen ausstechen und darauf legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 35 Minuten backen.