

Weisse Weihnachten

Eine verschneite Landschaft ist die perfekte Festtagskulisse – leider gibt es dafür keine Garantie. Für eine weisse Pracht, auch ohne Frau Holles Hilfe, sorgen diese Guetzli.

Wasabi-Herzen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Kühl stellen: ca. 40 Min.

Backen: ca. 9 Min. pro Blech (siehe Tipp)

Ergibt ca. 45 Stück

175g Butter

75g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

2½ Esslöffel Wasabi-Nüsse

(Wasabi Coated Peanuts; siehe Hinweis), sehr fein gehackt

2 Teelöffel Wasabi-Paste

1½ Esslöffel Milch

280g Mehl

1. Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 15 Min. vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick ausrollen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Herzen (ca. 4½ cm Ø) ausstechen, auf zwei Backpapiere verteilen, ca. 10 Min. kühl stellen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen. Vorgang wiederholen.

Glasur

80g Puderzucker

1 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Wasabi-Nüsse

(Wasabi Coated Peanuts; siehe Hinweis), grob gehackt

Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Die noch warmen Herzen mit der Glasur bestreichen, mit Wasabi-Nüssen bestreuen.

Tipp: Alle Wasabi-Herzen auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 180 Grad gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro 100g: 23g Fett, 1g Eiweiss, 55g Kohlenhydrate, 1914 kJ (458 kcal)



Hinweis: Wasabi Coated Peanuts sind Erdnüsse in einem angenehm scharfen, knusprigen grünen Mantel aus Wasabi (japanischer grüner Meerrettich). Der Snack mit Suchtfaktor ist in Coop Verkaufsstellen erhältlich.