

## Zutaten für ca. 70 Stück:

280-300 g glattes Mehl (W480 in Ö und 405 in D)  
250 g zimmerwarme Butter  
100 g Puderzucker  
120 g gemahlene Walnüsse  
2 EL Kakao, ungesüßt  
Prise Salz  
etwas Vanillepulver-, Paste,- Extrakt oder Zucker

## Füllung:

150 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre  
20 g Butter  
100 ml Sahne  
1,5 EL gemahlene Walnüsse

## Außerdem:

Walnuss-Förmchen aus Metall  
etwas Öl zum Befetten



## Zubereitung:

- 1) In eine Rührschüssel gebt ihr Butter, Salz, Vanille, Puderzucker und Kakao. Mixt die Zutaten mit dem Handrührgerät cremig oder knetet sie per Hand kurz durch.
- 2) Knetet das Mehl portionsweise unter, da es je nach Butter- oder Mehlsorte passieren kann, dass ihr 20-50 g mehr oder weniger braucht. Knetet nicht zu lange, denn Mürbeteig verträgt keine Wärme.
- 3) Ihr könnt den Teig im Grunde sofort verwenden, ich stelle ihn aber gerne für ca. 30 min kühl (nicht länger, da er sonst zu fest wird). Wickelt ihn dafür in Frischhaltefolie ein. In der Zwischenzeit bereitet ihr die Füllung zu.
- 4) Dafür gebt ihr die Schokostückchen und die Butter in eine Schüssel. Erhitzt die Sahne in einem Topf. Dabei sollte sie nicht kochen, sondern nur heiß werden. Gebt sie über die Schokolade und Butter. Lasst die Mischung kurz stehen und rührt dann so lange, bis sich eine homogene, cremige Masse gebildet hat. Rührt die Nüsse ein und lasst die Ganache bei Zimmertemp. erkalten. Das dauert ca: 1-2 h.
- 5) Bestreicht die Walnussförmchen innen mit Öl und legt sie auf ein großes Backblech. Wer mag, kann sie auch mit Mehl austreuen. Bei mir war das nie notwendig, weil sich die Kekse auch so wunderbar herausnehmen ließen.
- 6) Befüllt jedes Förmchen immer mit der gleichen Menge an Teig (ich verwende dazu meinen Kugelausstecher, und zwar 1 vollen), es reicht aber wenn ihr das nach Augenmaß macht. Drückt die Masse schön fest, bis in der Mitte eine kleine Mulde entstanden ist. Wichtig ist, dass ihr die Förmchen nicht überfüllt, da der Teig beim Backen noch aufgeht.
- 7) Heißt den Ofen auf 180 Grad O/ U Hitze vor. Achtet darauf, dass die Förmchen am Blech voneinander getrennt sind/sich nicht überlappen. Backt sie für ca. 13-15 min.
- 8) Nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie kurz auskühlen (ca. 2-3 min). Danach haltet ihr die Förmchen an einem Ende mit einem Küchentuch fest und klopf sie ganz leicht gegen die Arbeitsplatte, sodass die Kekse herausfallen. Lasst sie vollständig auskühlen.
- 9) Gebt auf die eine Kekshälfte etwas von der Füllung (diese hat nun eine nutellaartige Konsistenz) und legt eine zweite Hälfte darauf. Sollte seitlich Füllung austreten, entfernt ihr diese mit dem Finger.
- 10) Stellt die Kekse kühl und verpackt sie in mit Küchenrolle ausgelegte Metallboxen. Lagert sie an einem kühlen Ort, am Balkon oder im Keller (jetzt im Winter). Keller (jetzt im Winter).

## Sastojci za ca. 70 oraščića:

280-300 g glatkog brašna (W480 u AUT ili 405 u D)  
250 g maslaca na sobnoj temp.  
100 g šećera u prahu  
120 g mljevenih oraha  
2 kašike kakaa, nezaslađenog  
prstohvat soli  
malo vanilije u prahu, paste, ekstrakta ili vanilin šećera

## Fil:

150 g tamne čokolade ili kuverture  
20 g maslaca  
100 ml slatkog vrhnja  
1,5 kašike mljevenih oraha

## Osim toga:

metalni kalupi za oraščiće  
ulje za pomastiti



## Priprema:

- 1) U posudu za miješanje sipajte maslac, so, vaniliju, šećer u prahu i kakao. Kratko promiksajte ili ručno premijesite.
- 2) Brašno postepeno dodajte, jer zavisno od vrste brašna i maslaca može vam zatrebati koji gram manje ili više. Ne mijesite predugo jer prhko tijesto ne voli toplotu.
- 3) Tijesto u suštini možete odmah koristiti ali ja volim da ga stavim u frižider na jedno 30 min (ne duže) dok pripremam fil. Spakujte ga u prozirnu foliju kako se nebi isušilo.
- 4) Kockice čokolade stavite u metalnu posudu skupa sa maslacem. Vrhne zagrijte na šporetu (ono ne smije da kuha nego samo da postane vrelo). Čokoladu prelijte vrhnjem. Mješavinu ostavite koji minut da stoji pa promiješajte dok se ne stvori izjednačeni fil. Umiješajte orahe i ostavite da se hladi na sobnoj temp. To traje 1-2 h.
- 5) Kalupe pomastite uljem i redajte na veliki pleh od rerne. Po želji ih možete posuti brašnom ali meni to nikad nije bilo potrebno jer keksići zbog masnoće u tijestu i ovako sami ispadaju.
- 6) Svaki kalup napunite istom količinom smjese. Ja volim da koristim svoju spravicu za kuglice (1 punu) a može naravno i od oka. Smjesu dobro pritisnite u kalupe dok se ne stvori malo udubljenje. Bitno je da ne stavljate previše fila, jer se tijesto tokom pečenja svakako širi i raste.
- 7) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Obratite pažnju da su kalupi na plehu odvojeni tj. da se ne preklapaju. Pecite ih ca. 13-15 min.
- 8) Izvadite ih iz rerne i ostavite kratko da se ohlade (2-3 min). Zatim svaki kalup uhvatite kuhinjskom krpom, okrenite na radnu površinu i kratko kucnite. Tako će keksići sami ispasti. Ostavite ih da se potpuno ohlade.
- 9) Na jednu polovicu keksića stavite malu količinu fila, koji sad ima konzistenciju kao nutella i preklopite je drugom polovicom. U slučaju da vam fil sa strane iscuri, samo ga odstranite prstom.
- 10) Keksiće stavite na hladno mjesto da se čokolada stvrdne. Držite ih na hladnom mjestu, najbolje u metalnim boksovima obloženim kuhinjskim papirom, u podrumu ili zimi na balkonu.