

Familienrezept

Oreschki (орешки)

Für den Teig:

- 3 Tassen Mehl
- ½ Tassen Zucker
- 3 Eier
- 250 g Butter
- Eine Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Crème:

- 150 g Butter
- 1 Dose gekochte Sguschonka (сгушонка)
- 100 g gemahlene Nüsse

Zubereitung:

1. Gesiebtes Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermengen
2. Dann werden die Eier und die kalte Butter hinzugefügt und alles schnell verknetet
3. Den Teig ca. eine Stunde stehen lassen
4. Danach den Teig zu einer langen Rolle formen
5. In kleine Stücke schneiden
6. Mit der Oreschniza („Waffeleisen“) goldbraun backen
7. Die Hälften auskühlen lassen
8. Die Butter für die Crème weich schlagen und daraufhin Sguschonka und Nüsse hinzufügen
9. Die ausgekühlten Teighälften mit Hilfe der Crème „zusammenkleben“