



Spanische Alfajores mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 220 kcal/ 920 kJ	Fett: 10 g
Eiweiß: 4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 5 g
Kohlenhydrate: 28	ungesättigte Fettsäuren: 5 g

Zubereitung:

- 1.** Für die Milchmasse: Die Dose mit der Kondensmilch in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 3 Stunden vorsichtig kochen. Wichtig: Die Dose nicht öffnen, bevor sie nicht vollständig abgekühlt ist.
- 2.** Für die Alfajores: Die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Mit dem Zucker cremig schlagen. Anschließend Ei, Vanillezucker und Wasser hinzufügen und 2 weitere Minuten rühren. Mehl durchsieben und mit Backpulver und Maisstärke vermischen. Die Mischung unter die Creme rühren. Die Masse kneten, eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- 3.** Den Teig etwa 6 mm dick ausrollen und mit einer Form von etwa 6 cm Durchmesser runde Kreise ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft: 170 Grad, Gas: Stufe 2-3) für 5 bis 6 Minuten backen. Das Blech anschließend aus dem Ofen nehmen und die Kekse auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- 4.** Einen Löffel der Milchmasse auf einer Hälfte der Alfajores verteilen, Walnüsse darüber streuen und mit einem weiteren Keks bedecken. Mit einer Prise Puderzucker bestäuben und servieren.

Zutaten für 20 Portionen :

Für die Milchmasse:

1 Dose Kondensmilch (250g)

Für die Alfajores:

165 g Butter

130 g Zucker

1 Ei

1 EL Vanillezucker

60 ml Wasser

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Maisstärke

50 g kalifornische Walnüsse