

## Rezept

# Cashewtörtchen

Ein Rezept von Cashewtörtchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>230 g</b> Mehl	<b>80 g</b> Zucker
Salz	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eigelb (M)
<b>1 TL</b> Milch	<b>3 Tropfen</b> Rumaroma

### Für die Füllung:

<b>150 g</b> Cashewkerne	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>100 g</b> Honig (am besten Akazienhonig)	

### Außerdem:

runder Ausstecher (5 cm Ø)	Mehl für die Arbeitsfläche
Blitzhacker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 26 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 7 g F, 2 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig das Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, Eigelbe, Milch und Rumaroma dazugeben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und Kreise ausstechen, bis er aufgebraucht ist.
3. Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Inzwischen für die Füllung die Cashewkerne im Blitzhacker fein mahlen, den Zimt dazugeben und untermixen. Diese Mischung mit dem Honig zu einer Paste verrühren. Mit einem Teelöffel gut haselnussgroße Portionen abnehmen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln mit ca. 2,5 cm Durchmesser formen. Auf die Hälfte der Kekse setzen und die andere Hälfte der Kekse als Deckel daraufsetzen. Vorsichtig andrücken.