

# Calzoni di castagne

*Viani*



# Italienisches Weihnachtsgebäck mit Maronencreme

## ZUTATEN:

350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 115 g Butter, 2 Eier, 60 ml Olivenöl,  
160 g Maronencreme, 70 g Schokoladencreme, 30 g Zucker, 2 EL Amaretto,  
1 TL Espresso, 1 TL Kakaopulver, ½ TL gemahlener Zimt, Puderzucker, Salz

## ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver und ½ TL Salz vermengen. Gewürfelte, kalte Butter hinzugeben und verkneten, bis sich Streusel bilden. In einer anderen Schüssel Eier, Öl und 2 EL kaltes Wasser vermengen und anschließend zu der Mehlmischung geben. Kneten, bis sich ein homogener Teig bildet, in vier Kugeln teilen und in Frischhaltefolie wickeln. Für 1 bis 2 Stunden gekühlt und anschließend 5 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung Maronencreme, Schokoladencreme, Zucker, Amaretto, Espresso, Zimt sowie ¼ TL Salz vermengen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer Form 8 bis 10 cm große Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten, zuklappen und mit einer Gabel festdrücken.

Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 15 bis 18 Minuten backen.  
Mit reichlich Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.



WEICHWEIZENMEHL  
,MANITOBA'



CREMA DI  
MARRONI



AMARETTO  
DI SASCHIRA



CREMA GIANDUIA  
FONDENTE