Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Haselnusshäppchen

Zutaten:
200 Gramm Mehl
200 Gramm Butter
200 Gramm gemahlene Haselnüsse
100 Gramm gehackte Haselnüsse
100 Gramm Zucker
80 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
Kouvertüre
Zubereitung:
Aus Mehl, weicher Butter, Zucker, Eigelb, Salz und den gemahlenen Haselnüssen zuerst mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes, dann mit den Händen einen geschmeidigen Teig bereiten.

Aus diesem Stangen mit etwa zwei Zentimeter Durchmesser formen und in Klarsichtfolie gewickelt kühl stellen.

Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und mit dem Zucker vermischen. Das Ganze leicht karamelisieren lassen.

Die Masse auf Backpapier geben und erkalten lassen. Nach etwa einer halben Stunde werden Scheiben von den Stangen geschnitten und etwa zwölf bis 15 Minuten bei 160 Grad gebacken.

Nach dem Auskühlen auf einem Kuchengitter kann man die Plätzchen mit geschmolzener Kouverütre überziehen und zur Dekoration mit Haselnusskrokant bestreuen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/haselnusshaeppchen