Rezept

Knusperzarte Haselnussblätter

Ein Rezept von Knusperzarte Haselnussblätter, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Haselnusskerne
- 1/4 TL feines Meersalz
- **3** Eiweiß (Größe L)
- **50 g** Zucker
- **20 g** Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Nüsse bei mittlerer Hitze ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie vereinzelt dunklere Stellen bekommen. Haselnüsse auf ein Geschirrtuch schütten und kurz abkühlen lassen, dann mit dem Tuch so lange kräftig abreiben, bis sich (fast) alle Schalen abgelöst haben. Die geschälten Nüsse in den elektrischen Zerhacker geben und grob hacken, ungefähr ein Fünftel davon abnehmen und für später zur Seite stellen, dann den Rest sehr fein mahlen.

2. Gemahlene Nüsse mit Zucker, Salz und Mehl in einer Schüssel vermengen. Die Eiweiße mit einer Gabel in einer separaten Schüssel kurz verschlagen, sodass sie eben beginnen schaumig zu werden (aber noch nicht steif), und unter die Nussmischung rühren.

3. Ein Backblech mit einer Silikonbackmatte oder mit Backpapier auslegen. Die Haselnussmasse auf das Blech streichen: Für eine gleichmäßige Form nimmt man Plätzchenausstecher zu Hilfe und pinselt sie mit Teig möglichst dünn aus. Zeitsparender ist es, eine große Teigplatte zu backen. Dazu das gesamte Blech hauchdünn mit der Nussmasse ausstreichen - mit einer Palette ist das ein Kinderspiel. Zuletzt die gehackten Nüsse gleichmäßig darüberstreuen.

4. Blech in den Ofen (Mitte) schieben. Die Nussmasse 14-16 Minuten backen, bis sie eine gleichmäßig braune Farbe angenommen hat, dann das Blech wieder aus dem Ofen ziehen. Kleinere Nussblätter nimmt man mit einem Pfannenwender ab, große Gebäckplatten stürzt man auf ein Brett und zieht Matte oder Backpapier vorsichtig ab. Haselnussblätter auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, große Nussblätter danach in unregelmäßige Stücke brechen. In luftdichten Behältern bleiben sie einige Tage knusprig. Zu Käse und frischen Früchten servieren.