Rezept

Wiener Kaprizen mit Haselnüssen

Ein Rezept von Wiener Kaprizen mit Haselnüssen, am 30.04.2024

Zutaten

65 g	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
100 g	Zucker
3 TL	Kakaopulver (entölt)
	abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
40	Haselnusskerne
120 g	Mehl
60 g	gemahlene geschälte Mandeln
1/2 gestr. TL	Zimtpulver
3	Eigelb
140 g	weiche Butter
100 g	Zucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Kuvertüre fein reiben. Das Mehl sieben, mit Kuvertüre, Zucker, Mandeln, Kakao, Zimt und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die weiche Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

2. Inzwischen für die Deko die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und häuten. Dafür die Nüsse in einem Sieb hin- und herschütteln.

3. Den Backofen auf 160° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier für drei Backbleche bereitlegen. Den Zucker auf einen flachen Teller geben. Aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln (ca. 1 ½ cm Ø) formen, im Zucker wälzen und auf die Bleche setzen.

4. Jeweils 1 Haselnuss in die Mitte drücken und die Kaprizen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.