

## Rezept

# Friesische Däumchen

Ein Rezept von Friesische Däumchen, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>75 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>150 g</b> brauner Zucker
je 1 TL gemahlener Anis, Ingwer, Koriander und Zimt	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> Vollmilch-Kuvertüre	<b>2</b> Eier
	<b>30 g</b> Halbbitter-Schokoraspel (ersatzweise Schokostreusel)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke teilen. Mit Mehl, Nüssen, Zucker, Anis, Ingwer, Koriander, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier hineinschlagen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 8 mm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 2,5 × 5 cm) schneiden. Aufs Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. hellbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die »Däumchen« mit beiden Enden 5 mm tief eintauchen. Mit Schokoraspeln bestreuen und trocknen lassen.