Rezept

Haselnuss-Erdbeer-Küsse

Ein Rezept von Haselnuss-Erdbeer-Küsse, am 16.08.2025

Zutaten

175 g	weiche Butter
75 g	Agavendicksaft
200 g	Vollkornmehl
1/2 TL	Backpulver
2	Eigelb (M)
	Salz
125 g	gemahlene Haselnüsse
ca. 50 g	Erdbeerkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 8 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit den Eigelben, dem Agavendicksaft und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.

2. Vollkornmehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver dazugeben und mit einem Teigspatel unterheben. Alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig kneten.

3. Aus dem Teig mit den Händen etwa walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Mit dem angefeuchteten Stielende eines Kochlöffels in jede Teigkugel eine ca. 1 cm tiefe Mulde drücken. Die Erdbeerkonfitüre glatt rühren und mit einem Teelöffel kleine Portionen in die Mulden geben.

4. Die Haselnuss-Erdbeer-Küsse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.