

Rezept

# Haselnusshäufchen

Ein Rezept von Haselnusshäufchen, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> kalte Butter	<b>½ Becher</b> Rohrzucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
<b>2</b> Eigelbe	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 Becher</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 Becher</b> Mehl, Type 405
<b>35</b> Backoblaten von 50 mm Ø	<b>½ Becher</b> gemischte Kerne (z. B. Sonnenblumen-, Kürbis-, Pistazienkerne)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Butter, Rohrzucker, Eigelbe, Salz, Haselnüsse und Mehl schnell verkneten.
- 
2. Den Teig mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten streichen oder drücken und mit den Kernen bestreuen. Die Kerne dabei etwas festdrücken. Im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 20 Min. backen.