

Rezept

Haselnusshäufchen

Ein Rezept von Haselnusshäufchen, am 27.04.2024

Zutaten

150 g kalte Butter	½ Becher Rohrzucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
2 Eigelbe	1 Prise Salz
1 Becher gemahlene Haselnüsse	1 Becher Mehl, Type 405
35 Backoblaten von 50 mm Ø	½ Becher 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.