

Rezept

Haselnussplätzchen ohne Mehl

Ein Rezept von Haselnussplätzchen ohne Mehl, am 01.03.2024

Zutaten

200 g gemahlene Haselnüsse	200 g weiche Butter
125 g Puderzucker	1 Pck. Vanillezucker
150 g Speisestärke	50 g Mandelmehl
1 Prise Kardamom	ca. 40 Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 9 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren. Haselnüsse, Speisestärke und Mandelmehl mit Kardamom dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig eine ca. 3 cm dicke Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kugeln formen. Die Kugeln aufs Blech setzen. Jeweils 1 Haselnuss in die Kugeln drücken. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.