

Rezept

Kissinger Brötchen

Ein Rezept von Kissinger Brötchen, am 17.04.2024

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl (Type 405)	150 g geriebene Haselnüsse
1 TL Backpulver	150 g Zucker
1 Prise Salz	1/2 TL Zimt
1 Ei (Größe M)	100 g Butter (Zimmertemperatur)

Außerdem

250 g Johannisbeer-Himbeergelee	150 g Zartbitter-Kuvertüre
125 g gehackte Haselnüsse	20 Walnusshälften

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15-20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und 3 cm große Kreise ausstechen.
3. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C). Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 8-9 Minuten backen.
4. Gelee in einem Topf leicht erwärmen und glatt rühren, anschließend abkühlen lassen. Jeweils ½ TL Gelee auf die Unterseite eines Plätzchens streichen, mit einem zweiten Plätzchen belegen.
5. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Ränder der Plätzchen etwas über den Rand hinaus damit bestreichen. Ränder sofort in gehackten Haselnüssen rollen.
6. Walnusshälften in etwas Kuvertüre tunken und auf die Plätzchen setzen.