

### Rezept

# Knöchli mit ganzen Haselnüssen

Ein Rezept von Knöchli mit ganzen Haselnüssen, am 04.06.2025

#### **Zutaten**

200 gHaselnusskerne1Bio-Zitrone75 gweiche Butter200 gZucker1 PriseSalz2Eier1 TLZimt1 Msp.gemahlene Nelken

**50 g** gemahlene Haselnüsse **250 g** Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten

1 Eiweiß zum Bestreichen

### Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 55 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften. Jedoch nicht bräunen lassen. Die Nüsse auf ein Küchentuch schütten und die Häutchen abreiben.
- 2. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Die Butter mit Zucker, Salz und der Zitronenschale schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Zimt, Nelken und die gemahlenen Nüsse unterrühren. Die Haselnusskerne unterheben. Das Mehl auf die Eimasse sieben und unterziehen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 3-4 Std. kühl stellen.
- 3. Backofen auf 220° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche in Dicke der Haselnusskerne ausrollen. In Streifen (ca. 1 × 7 cm) schneiden und aufs Blech legen. Das Eiweiß leicht verquirlen und die Streifen damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 15 Min. zartbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.