

Rezept

Knöchli mit ganzen Haselnüssen

Ein Rezept von Knöchli mit ganzen Haselnüssen, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Haselnusskerne	1 Bio-Zitrone
75 g weiche Butter	200 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier
1 TL Zimt	1 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 gemahlene 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.