

Rezept

Nuss-Küsschen

Ein Rezept von Nuss-Küsschen, am 25.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	100 g heller Rohrzucker
1 Prise Salz	1 Ei
1 Eigelb	200 g Dinkelmehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten
1/2 TL Backpulver	150 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt	100 g Kirschkonfitüre (ersatzweise Pflaumenmus)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Salz, Ei und Eigelb schaumig schlagen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Haselnüsse und Zimt untermischen. Die Mehlmischung in Portionen unter die Eiercreme rühren, dann unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Jeweils 1 TL Teig abnehmen und mit bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Leicht flach drücken und mit 2 cm Abstand aufs Blech legen.
3. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die Konfitüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine feine Ecke abschneiden und die Mulden mit Konfitüre füllen. Die Küsschen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 12-15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.