

Rezept

Nussbissen

Ein Rezept von Nussbissen, am 28.05.2025

Zutaten

1 Ei

200 g gem. Haselnüsse

200 g weiche Butter

200 g Haselnussguss

Zutaten

100 g Puderzucker

200 g Mehl

100 g gehackte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 80 STÜCK | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 70 kcal

Zubereitung

- 1. Ei trennen. Mehl mit Nüssen, Puderzucker, Butter und Eigelb zu einem glattem Teig verkneten. Rollen von 3 cm Durchmesser formen und in Folie kühl ruhen lassen.
- 2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Eiweiß verquirlen, gehackte Haselnüsse auf einen flachen Teller geben. Rollen mit Eiweiß bestreichen und in den Nüssen wenden. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen.
- 3. Nussguss im Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen damit bestreichen.