

Rezept

## Nussbissen

Ein Rezept von Nussbissen, am 19.04.2024

### Zutaten

1 Ei	200 g Mehl
200 g gem. Haselnüsse	100 g Puderzucker
200 g weiche Butter	100 g gehackte Haselnüsse
200 g Haselnussguss	

### 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.