

Rezept

Nusshäufchen

Ein Rezept von Nusshäufchen, am 11.12.2024

Zutaten

250 g Mehl	160 g Zucker
1/2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	150 kalte Butter
1 Ei (M)	1 Prise Salz
100 g Zartbitterschokolade	100 g Haselnüsse
1 TL Zimtpulver	2 Eiweiß (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 100 g Zucker, Zitronenschale, der Butter in kleinen Flöckchen, dem Ei und dem Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Dann Schokolade in Stücke brechen und mit den Haselnüssen in der Küchenmaschine oder mit dem Blitzhacker fein zerkleinern. Mit dem Zimt mischen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl knapp 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder auch einem Glas (etwa 5 cm Ø) kleine Taler ausstechen und auf die Bleche legen.
4. Backofen auf 160 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 140 Grad). Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Haselnuss-Schokomischung mit dem Schneebesen unterheben.
5. Von der Nussmasse je knapp 1 TL voll auf die Teigtaler setzen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.