

Rezept

Nussknacker

Ein Rezept von Nussknacker, am 29.05.2023

Zutaten

100 g Butter	50 g weiße Schokolade
100 g Mehl	1/4 TL Backpulver
150 g gehackte Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnuss-, Walnuss- oder Cashewnusskerne)	1 zimmerwarmes Ei (M)
1 Prise Salz	150 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Mehl und Backpulver vermischen. Die Nüsse grob hacken.
2. Ei, Zucker und Salz mit einem Kochlöffel unter die Buttermischung rühren, dann die Mehlmischung unterrühren. Den Teig gut 1 cm dick auf das Backblech streichen (ca. 25 x 25 cm), die Nüsse daraufstreuen und leicht in den Teig drücken. Das Backblech in den Backofen (Mitte) schieben und die Teigplatte 12-15 Min. backen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Das Gebäck auf dem Blech auskühlen lassen, dann in beliebig große Rechtecke (z. B. 3 x 5 cm) schneiden.