

Mozart - Zipfel mit Haselnüssen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 25 Stück

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
175	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei (Grösse M)
1	Essl.	Rum
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
25		Haselnusskerne; ca

Anleitung:

Für den Teig 100 g kalte Butter, Mehl, 100 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, Salz und Ei rasch verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und etwa 50 runde Plätzchen (Durchmesser ca. 3,5 cm) ausstechen. Auf die Bleche legen, jeweils ca. 10Min. backen. Auskühlen lassen.

75 g gemahlene Nüsse ohne Fettzugabe rösten, auskühlen lassen. Mit 100 g Butter, 100 g Zucker sowie Rum zu einer glatten Creme verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Übrige Plätzchen darauf setzen.

Konfitüre erwärmen, je 1 kleinen Klecks auf die Plätzchen geben. Die Haselnusskerne darauf setzen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zuber.ca.50 Min. - Kühlen ca. 30 Min. - Backen ca.20 Min.

Etwa 190 kcal pro Stück

Eiweiss: 2 g, Fett: 13 g. Kohlenhydrate: 17 g