

Nusshütchen

1 Ei

Zutaten für den Teig:

240 g Weizenmehl
1/2 P. Backpulver
1 Prise Salz
15 g Diabetikerzuckersorbit
3 Eßl. flüssiger Süßstoff
3 Eßl. Sauerrahm
100 g Butter

Zutaten für die Fülle:

100 g geriebene Haselnüsse
Zitronensaft
Süßstoff
2 Eßl. Milch
1 Ei

Zum bestreichen:
etwas Milch

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die übrigen Zutaten der Reihe nach hineingeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

1/2 Stunde kühl rasten lassen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren und jeweils etwas Nussmasse in die Mitte der Scheiben geben. Den Teig an drei Stellen etwas hinaufziehen und zu Hütchen zusammendrücken.

Mit Milch bestreichen, auf ein mit Backpulver ausgelegtes Backblech setzen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Bei Mittelhitze backen.