

Zimt-Haselnuss-Gebäck

1 Ei

Zutaten für den Teig:

180 g Mehl (Type 1050)
100 g Margarine
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei
2 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel flüssiger Süßstoff
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Muskatnuss

Zum Verzieren:

Haselnussblättchen / ganze Haselnüsse

Zubereitung:

Aus den Zutaten rasch einen Mürbeteig kneten und eine halbe Stunde kühl stellen. Vorher von dem Ei einen Teelöffel Eiweiß abnehmen und in einer Tasse mit einem Esslöffel Wasser mischen. Den Teig mit der flachen Hand etwas ausein-ander drücken, ein Stück Klarsichtfolie drauflegen und unter der Folie etwa 1 cm dick ausrollen. Kreise von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen. Plätzchen mit der Eiweiß - Wassermischung hauchdünn bestreichen und abwechselnd mit einer Haselnuss oder Haselnussblättchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen.

Backzeit:

etwa 20 Minuten

Elektroherd: 220 Grad

Gasherd: Stufe 4

Das Rezept enthält:

148 g Kohlenhydrate (ca. 12,4 BE)

45 g Eiweiß

165 g Fett

etwa 2257 kcal = 9551 kJ