Grenobler Nußplätzchen (Fr)

Kategorien: Plätzchen, Land, Frankreich
Zutaten für: 40 Portionen

SPEZIALITÄT AUS FRANKREICH

FÜR DEN TEIG

120	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
70	Gramm	Haselnüsse, gerieben
1	Prise	Salz
1	Prise	Zimt
1/2		Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale
1		Ei(er), davon das Eigelb
80	Gramm	Butter, kalte

FÜR DEN BELAG

1		Ei(er), davon das Eiweiß
60	Gramm	Zucker
50	Gramm	Haselnüsse, gerieben
40		Haselnüsse

Anleitung:

Mürbteig herstellen. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen. Eiweiß schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Die gemahlenen Nüsse unter den Eischnee heben. Die Teigrolle in 40 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das mit einem Backpapier belegten Backblech legen, mit der Baisermasse bestreichen und in die Mitte eines jeden Plätzchens 1 Haselnuß setzen. In der mittleren Schiene im Backofen in 12 bis 15 Min. nur goldbraun backen.