

Haselnuss - Schnitten Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 12 Portion

100	Gramm	Haselnusskerne, gemahlen
5		Eier, getrennt
4	Essl.	Lauwarmes Wasser
80	Gramm	Honig, (1)
20	Gramm	Honig, (2)
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1		Unbehandelte Zitrone
		Die abger. Schale davon
150	Gramm	Hagebuttenmus, (1)
50	Gramm	Hagebuttenmus, (2)
375	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Mandeln, gehobelt
		Backpapier

Anleitung:

GEMAHLENE NUESSE IN EINER PFANNE OHNE FETT GOLDBRAUN ROESTEN. BACKBLECH MIT BACKPAPIER AUSLEGEN. EIER TRENNEN. EIGELB MIT LAUWARMEM WASSER UND HONIG (1) AUFSCHLAGEN. EIWEISS STEIF SCHLAGEN, AUF DIE EICREME GEBEN. MEHL DARUEBERSIEBEN, GEROESTETE NUESSE UND DIE HAELFTE DER ZITRONENSCHALE DARAUFGEBEN. DAS GANZE VORSICHTIG MIT DEM SCHNEEBESEN UNTERHEBEN. DEN TEIG GLEICHMAESSIG AUF DAS BLECH STREICHEN, IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 175OC 10-15 MIN. AUF DER EINSCHUBLEISTE VON UNTEN BACKEN. BISKUIT AUF EIN GITTER STUERZEN, ABKUEHLEN LASSEN, DAS PAPIER ABZIEHEN. DEN BISKUIT HALBIEREN. EINE HAELFTE MIT HAGEBUTTENMUS (1) BESTREICHEN. SAHNE STEIF SCHLAGEN, HONIG (2) UND ZITRONENSCHALE UNTERRUEHREN. DIE HAELFTE DAVON AUF DAS MUS STREICHEN, MIT DER BISKUITPLATTE BEDECKEN.

DAS GANZE MIT DER RESTLICHEN SAHNE BESTREICHEN. MIT GEHOBELTEN MANDELN UND HAGEBUTTENMUS (2) GARNIEREN. PRO STUECK CA. 327 KCAL.