

Nuss - Knacker

Kategorien: Plätzchen, Dauergebäck

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Haselnüsse
25	Gramm	Stärke
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
1		Ei
2		Eigelb
125	Gramm	Puderzucker
35		Runde Oblatten (4 cm Durchmesser)
75	Gramm	Halbbittere Kuvertüre

Anleitung:

100 g Nüsse mahlen, die restlichen Kerne grob hacken. Speisestärke, Zitronenschale, Zimt und Salz unter die gemahlene Nüsse mischen. Eier, Eigelb und Puderzucker im warmen Wasserbad unter Rühren des Handrührgerätes in 6-8 Minuten zu einer weißlichen, cremigen Masse aufschlagen. Die Nußmischung und die gehackten Nüsse unter die Eimasse rühren. Die Oblatten auf ein Backblech setzen. Jeweils einen Teelöffel von der Masse abstechen und auf die Oblate setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C etwa 15-18 Minuten backen. Vom Backblech nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im warmen Wasserbad auflösen. In eine Spritztüte füllen und die Kuvertüre in dünnen Fäden auf die Plätzchen spritzen