

Zarte - Nußkugeln

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

100	Gramm	Speisestärke
60	Gramm	Mehl
1	Teel.	Instant-Espressopulver
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Kakaopulver
125	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Haselnußkerne (ohne Haut)
50	Gramm	Vollmilchkuvertüre
50	Gramm	Haselnußglasur

Anleitung:

Speisestaerke, Mehl, Instant-Espressopulver, Zimt und Kakaopulver sieben. Mit Butter oder Margarine, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 2 Rollen (25 cm lang) formen und 2 Std. kaltstellen.

In 1 cm breite Scheiben schneiden, je 1 Nuss in die Mitte setzen. Teig um die Nuesse druecken, zu Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Auskuehlen lassen.

Gehackte Vollmilchkuvertuere mit der Haselnussglasur im heissen Wasserbad aufloesen. Kugeln mit der oberen Haelfte in die Glasur tauchen, mit einer halben Nuss belegen und fest werden lassen.

Ergibt ca. 50 Stueck

Zubereitungszeit : 60 Minuten

Quelle:

Winke & Rezepte 11 / 99