

Krokant - Bällchen

Kategorien: Backen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

220	Gramm	Weiche Butter
220	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanillezucker
1		Ei
300	Gramm	Mehl
80	Gramm	Haselnuss-Krokant
100	Gramm	Himbeermarmelade
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Die Butter mit Puderzucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen und weiter rühren, bis eine hell-schaumige Masse entstanden ist. Das Mehl darüber sieben und mit dem Krokant unterrühren.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf mit Backpapier belegte Bleche kleine Halbkugeln spritzen.

4. Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten hell backen.

5. Je 2 Plätzchen an den flachen Seiten mit Himbeermarmelade zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bei der Zubereitung von Spritzgebäckteig sollten die Eier möglichst Zimmertemperatur haben. So lassen sie sich leichter in die Buttermasse mischen, bei kalten Eiern gerinnt die Butter leicht.