

Nuß - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 25 Stück

2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
30	Gramm	Zucker
40	Gramm	Gehackte Haselnußkerne
1	Stück	Eiweiß
50	Gramm	Zucker
1	Stück	Eigelb
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Weizenvollkornmehl

Anleitung:

Mehl, weiche Butter, Eigelb, Zucker und ein Schuß Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu zwei Rollen á 3cm Durchmesser formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30min kühl stellen. Von den Teigrollen anschließend etwa 1cm dicke Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen und in dem verquirlten Eiweiß wenden. Die gemahlene Nüsse mit dem Zucker mischen und die Teigkugeln darin wenden. Die Nußkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In der Mitte der Kugeln eine kleine Mulde drücken. Die Aprikosenkonfitüre glatt rühren und in die Mulden füllen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.

Backzeit 10-15min

Elektroherd 200 Grad

Gasherd Stufe 3

Umluft: 180 Grad