

Nußplätzchen - Grenobler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

40	Stücke	Haselnußkerne
50	Gramm	Geriebene Haselnüsse
60	Gramm	Zucker
1	Stück	Eiweiß

ZUM BELEGEN

80	Gramm	Kalte Butter
1	Stück	Eigelb
		Abgeriebene Schale von 1/2 Unbehandelten Zitrone
1	Prise	Salz, Zimtpulver
70	Gramm	Geriebene Haselnüsse
50	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mehl
		Backpapier fürs Blech
		Schmecken super!

Anleitung:

Das Mehl mit dem Zucker, den Nüssen, dem Salz, dem Zimt und der Zitronenschale mischen, auf eine Arbeitsfläche schütten (oder in Rührschüssel geben) und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Eigelb in die Mulde geben. Die Butter in Flöckchen über das Mehl schneiden und alle Zutaten zunächst mit einem großen Messer zerhacken, dann mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle mit ca. 4cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 30min im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200Grad vorheizen. Das Eiweiß schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Die gemahlene Nüsse unter den Eischnee heben. Die Teigrolle in 40 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen, mit der Baisermasse bestreichen und in die Mitte eines jeden Plätzchens 1 Haselnuß setzen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Backofen in 12 bis 15min goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.