

Knusprige Zimtblaetter

Zutaten für: 100 Stueck

TEIG

150	Gramm	Haselnusskerne
300	Gramm	Mehl
3	Essl.	Zimt
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
2		Eier (M)
1	Prise	Salz
		Mehl zu Bearbeiten

ZUM BESTREUEN

100	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimt

UEBERZUG

150	Gramm	Vollmilchkuvertuere
150	Gramm	Halbbitterkuvertuere

Anleitung:

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten roesten. In einem Sieb erkalten lassen, die braunen Haeutchen abreiben. Nuesse in der Mandelmuehle mahlen. Mehl und Zimt in eine Schuessel sieben. Mit Butter, Puderzucker Eiern, Salz und Nuessen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kuehl stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ca. 4 mm dick ausrollen. Zucker und Zimt mischen und den Teig gleichmaessig damit bestreuen.. Mit einem ovalen oder blattfoermigen Ausstecher Plaetzchen ausstechen. Mit einer Gabel ein gitterfoermiges Muster eindruecken. Die Plaetzchen mit einer Palette vorsichtig auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Teigreste zusammendruecken und nochmals ausrollen. Die Plaetzchen auf der 2. Schiene von unten 10-12 Minuten backen. Plaetzchen auf dem Backblech erkalten lassen. Kuvertuere grob zerteilen. Bei milder Hitze im warmen Wasserbad schmelzen und gut verruehren. Die Zimtblaetter mit der Laengsseite zur Haelfte in die Schokoladenmischung tauchen, am Gefaessrand abstreifen, auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.
Haltbarkeit: 2-3 Wochen

Quelle:

RK Konrad Heizmann 25,02,04