

## Vollkorn - Haselnuß - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Vollwertküche, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weiche Butter
1		Ei (Gew.-Kl. 3)
1		Eigelb (Gew.-Kl. 3) und
5	Essl.	Honig schaumig rühren, folgende Zutaten hinzufügen:
1	Prise	Pulv. Vanille
1	Prise	Jod. Meersalz
125	Gramm	Gem. Haselnüsse
150	Gramm	Weizenvollkornmehl, fein

### Anleitung:

Den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde ausquellen lassen (nicht im Kühlschrank), dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 7 geben und beliebige Formen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Min. backen. Ergibt: 25 Stück