

Weihnachtsbacken Rezepte

Haselnussgebäck mit Holunderguss

Anzahl: 80 Stück

Gattung: Backen, Nuss, Plätzchen, Weihnachten

350 g	Mehl	280 g	Butter oder Margarine
280 g	Zucker	2	Eigelb
200 g	Haselnüsse, gemahlen		Zucker
2	Eier		Kuvertüre
1	Prise Zimt	100 g	Puderzucker
1	Prise Kardamom, gemahlen	2	Essl. Holundersaft

Das Mehl mit dem Zucker und den gemahlenen Haselnüssen auf eine Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier, den Zimt und den Kardamom hinein geben. Die Butter oder Margarine in kleinen Würfeln rundum legen. Alles mit einem großen Messer gut durchhacken, dann mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig anschließend etwa 4 mm dick ausrollen und je nach Belieben Sterne, Monde, Kreise und andere Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein ausgelegtes oder eingefettetes Backblech setzen und im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Einige Plätzchen vor dem Backen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die anderen auskühlen lassen und mit anderer Garnitur dekorieren.

Für den Holunderguss den Puderzucker mit dem Holundersaft verrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.