

Weihnachtsbacken Rezepte

Haselnusskugeln

Gattung: Backen, Feste, Haselnuss, Nuss, Weihnachten

125 g	Butter	100 g	Mehl
50 g	Puderzucker	1/2	geh. TL Zimt
1	Pack. Vanillinzucker	30	Haselnüsse, ganz, ca.
100 g	Speisestärke		

Bis auf die Haselnüsse alle Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, aus dem Teig eine Kugel formen und diese für 30 Minuten ruhen lassen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Für die Haselnusskugeln jeweils ein kleines Teigstück (etwa Haselnuss Größe) in der Handfläche flachdrücken. Eine Haselnuss hineinsetzen, die Nuss rundherum mit dem Teig bedecken und zum Schluss mit beiden Handflächen zu einer Kugel rollen. Die Haselnusskugeln auf das Backpapier setzen und etwa fünfzehn Minuten backen. Die Kugeln sollen eine sehr helle braune Farbe annehmen.

Tipp: Als Variante einen gestrichenen Esslöffel Kakaopulver mit dem Mehl vermischen, so dass die Kugeln einen leichten Schokoladen-Geschmack bekommen. In einer luftdicht verschlossenen Dose lassen sich die Haselnusskugeln gut lagern.