

Weihnachtsbacken Rezepte

Napoleonshütchen

Gattung: Backen, Weihnachten

125 g gewiegte Haselnüsse	1 Saft einer Zitrone
125 g Zucker	1 Spur Zimt
125 g Mehl	1 Spur Natron
1 Ei	Marmelade nach Geschmack
1/4 geriebene Zitronenschale	1 Ei

Aus allen Zutaten außer der Marmelade und dem zweiten Ei einen Teig kneten, auf einer bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen und mit einem Weinglas runde Scheiben ausstechen. In die Mitte jeder Scheibe einen Löffel Marmelade geben und die Ränder so hochklappen und zusammendrücken, dass die Form eines Dreispitzes entsteht (daher der Name). mit verquirltem Ei bestreichen und bei 175 Grad 20 - 30 Minuten backen. Aufbewahren in einer Blechdose, sie bleiben dann saftiger und werden etwas weicher.