

Weihnachtsbacken Rezepte

Zarte Nußkugeln

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

100 g	Speisestärke	50 g	Puderzucker
60 g	Mehl	1	P. Vanillinzucker
1	Teel. Instant-Espressopulver	1	Prise Salz
1	Teel. Zimt	100 g	Haselnußkerne (ohne Haut)
1	Teel. Kakaopulver	50 g	Vollmilchkuvertüre
125 g	Butter oder Margarine	50 g	Haselnußglasur

Speisestärke, Mehl, Instant-Espressopulver, Zimt und Kakaopulver sieben. Mit Butter oder Margarine, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 2 Rollen (25 cm lang) formen und 2 Std. kaltstellen.

In 1 cm breite Scheiben schneiden, je 1 Nuss in die Mitte setzen. Teig um die Nüsse drücken, zu Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12-15 Minuten.

Auskühlen lassen.

Gehackte Vollmilchkuvertüre mit der Haselnussglasur im heißen Wasserbad auflösen. Kugeln mit der oberen Hälfte in die Glasur tauchen, mit einer halben Nuss belegen und fest werden lassen.