

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Haselnussstäbchen

Anzahl: 65 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Kekse, Weihnachten

125 g Haselnüsse

125 g Butter

125 g Zucker

125 g Mehl

Eine Plätzchensorte ohne Ei! Diese Vanillekipferl werden besonders mürbel!
Die Haselnüsse auf einem Blech ausbreiten und bei 250 Grad im Ofen etwa 15 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch schütten und gründlich rubbeln, damit sich die Haut ablöst. Die Nüsse dann im Zerkacker fein zerkleinern.

Die kalte Butter würfeln, rasch mit Zucker, geriebenen Haselnüssen und Mehl mischen. Nicht zu lange kneten, damit die Butter durch die Wärme der Hände nicht zu sehr aufweicht.

Den Teig zu einer Rolle formen, in einem Gefrierbeutel verpackt und eine Stunde kalt stellen. Die Rolle dann fingerdick auswellen, bleistiftdicke Stäbchen (oder Halbmonde) ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sollten sie dabei zu warm und weich geworden sein, noch einmal für zwei Stunden kalt stellen. Erst dann die Stäbchen bei 150 Grad etwa 25 Minuten sanft backen.

Die Stäbchen etwas abkühlen lassen, jeweils halb in Schokoglasur (geschmolzene Schokolade) tauchen. Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.