Grenobler Haselnuss-Plätzchen



Ein Rezept für alle Liebhaber von Nuss-Plätzchen aus dem Backbuch meiner Oma. Feiner Haselnuss-Mürbeteig trifft hier auf Haselnuss-Baiser.

40 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 15 min

1. ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 4 Eigelb
- 150 g Butter, kalt

Für den Belag

4 Eiweiß
125 g Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen
40 ganze Haselnusskerne

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Eigelbe und die kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach der Kühlzeit der Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit runden Ausstechern (Ø 6 cm) ausstechen und auf die Backbleche legen. Bei mir kamen genau 40 Stück heraus.
5. Für den Belag Eiweiß zu sehr steifem Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Anschließend die gemahlenen Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und anschließend auf die Teigkreise spitzen.
6. Abschließend auf jedes Plätzchen mittig einen Haselnusskern setzen.
7. Nacheinander die Bleche ca. 15 Minuten abbacken.
8. Danach die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit der Belag ganz trocknet.