



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Haselnussschnitten

Der Klassiker fürs Weihnachtsfest

Zutaten für 6 Portionen:

150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
65 g Butter
65 g Zucker
1 Ei
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
1 Prise Salz
100 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Wasser
100 g Haselnüsse, gehackt
Marillenkönfitüre zum Bestreichen
Bitterschokolade (Kuvertüre) zum Tunken



Zubereitung:

Als erstes das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit gesiebttem Backpulver vermischen. Die in Würfel geschnittene Butter (65 g), Zucker (65 g), Ei, Zitronenschale und Salz vermengen und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Dieses auf ein Backblech geben und mit der Marillenkönfitüre bestreichen. Für das Haselnussgemisch 100 g Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Wasser leicht erwärmen. Die gehackten Haselnüsse unter die Masse rühren und etwas abkühlen lassen. Dieses Gemisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad für 30 Minuten backen. Das Gebäck auskühlen lassen und in kleine Vierecke schneiden. Für die Fertigstellung die Spitzen der Haselnussschnitten in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel