

Haselnussecken



Zutaten: (für ca. 48 Stück)

150g Mehl (WZM 405)
50g Weizenvollkornschrot
2 Eigelb
1 Messerspitze Backpulver
100g Zucker
1 Prise Salz
ungespritzte Schale einer halben Zitrone
80g Margarine
1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung:

2 Eiweiß
20g Puderzucker
100g geriebene Haselnüsse
1 Teelöffel Rum
½ Riegel Kuvertüre
1 Esslöffel gehackte Pistazien

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, den Weizenvollkornschrot darüber verteilen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb, Backpulver, Zucker, Salz, Zitronenschale und die weiche Margarine in Stückchen hineingeben. Alles zusammen von der Mitte nach außen zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck von 24x36cm ausrollen. Aus dieser Platte vier Streifen von je 6x36cm schneiden.

Für die Füllung, Eiweiß steif schlagen, Puderzucker, Haselnüsse und Rum untermischen. Zwei der Teigstreifen mit der Füllung bestreichen und die anderen Streifen darauf legen. Mit einem scharfen Messer in Dreiecke mit einer Kantenlänge von 4cm schneiden.

Die Plätzchenränder mit etwas Eigelb bestreichen und an den drei Seiten leicht zusammendrücken. Zum Schluss die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Die Plätzchen auf ein leicht gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) 15 – 20 Minuten backen. Die Kuvertüre auflösen und die erkalteten Haselnussecken an der Spitze eintauchen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>