

Grenobler Nussplätzchen

Kekse aus einem Knetteig mit Nussbaiser

etwa 70



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

60 g Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

1 Eigelb (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)

60 g Zucker

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

2 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Blätter Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in kleinen Portionen auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Quadrate (3 x 3 cm) schneiden oder ausrädeln. Quadrate auf das Backblech legen.

3 Eiweißmasse:

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker unterschlagen. Nüsse vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) füllen und haselnussgroße Kleckse auf die Quadrate spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Nussplätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre Chips nach Packungsanleitung schmelzen. Jeweils einen kleinen Klecks Kuvertüre auf die Kekse geben und Dekor-Blätter auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

