





Haselnuss Shortbread

Ein Gebäck mit gemahlene Haselnüssen und Krokant zu Weihnachten

etwa 32 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

140 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
1 - 2 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
etwa 50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse oder Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Aus jeweils einer walnussgroßen Teigportion kleine gleichmäßige dicke Stangen formen. Stangen mit etwas Abstand auf das Backblech legen und backen (Abb. 1).



Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäckstangen an einem Ende in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und dann in die gehackten Haselnüsse oder Krokant tauchen (Abb. 2). Auf einem Kuchenrost fest werden lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen haltbar.
- Alternativ können Sie den Teig zu einem Rechteck (etwa 22 x 15 cm) ausrollen und in etwa 32 Stäbchen (etwa 4,5 x 2 cm) schneiden.