
Haselnussschnitten mit Himbeerfüllung

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Boden

4,0 Eigelb
60,0 g Zucker
100 g Butter
250 g Mehl

Füllung

250 g Himbeergelee
4,0 Eiweiß
160 g Zucker
120 g gemahlene
Haselnüsse
30,0 g flüssige Butter
60,0 g Mehl
1,0 EL Milch

(Angaben für 70 Stück)

Der kräftige Nussgeschmack und der fruchtige Gelee sind eine raffinierte Kombination.

Zubereitung

Boden

Eigelbe, 60g Zucker, 100g Butter und 250g Mehl zu einem Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen, in etwa 15 Minuten hellgelb backen.

Füllung

Die Teigplatte mit Gelee bestreichen. Das Eiweiß steif schlagen und 160g Zucker, Haselnüsse, 30g flüssige Butter, 60g Mehl und Milch unterziehen. Diese Masse auf den Gelee streichen. Bei 160°C 15 bis 18 Minuten backen.

Fertigstellung

Die noch warme Teigplatte in kleine Quadrate schneiden. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter noch 1 bis 2 Tage trocknen lassen.

