



Gesamt: 30min
Zubereitung: 15min



0 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Sasa Backmatte
Backform Ben
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Teig

200 g ganze Haselnüsse
100 g Zucker
250 g Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz (nehme gerne
mehr)
1 Päckchen Vanillezucker

nach Belieben

50-100 g Kuvertüre Zartbitter
oder Vollmilch nach Geschmack

Zubereitung

Nüsse vorbereiten

Haselnüsse in einen Gefrierbeutel umfüllen und mit einem Plattireisen/Nudelholz oder Topfboden grob zerdrücken.

Alternativ funktioniert es auch gut, die ganzen Haselnüsse im **"Mixtopf geschlossen"** Stufe 4 unter Sichtkontakt ca. 5 - 10 sec zur gewünschten Größe zu zerkleinern. Die ersten Kommentare haben das vorgeschlagen und ich hab's jetzt selbst schon ausprobiert - ist wirklich einfacher! Gehackte Nüsse anschließend umfüllen und zum Schluss wieder zum Teig geben.

Teig zubereiten

Zucker in den **"Mixtopf geschlossen"** geben und **10 sec/Stufe 10** zu Puderzucker vermahlen. Butter, Mehl, Salz und Vanillezucker hinzufügen und **20 sec/Stufe 4** zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zerdrückte Haselnüsse zu dem Teig dazugeben und **"Linkslauf" 10 sec/Stufe 4** einkneten. Teig entnehmen und zu ca. 3 cm dicken Rollen formen. Rollen in Frischhalte oder Alufolie verpacken und mind. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen (länger ist besser). Teig dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und bei 175° C (Ober-/Unterhitze) in ca. 15 Min. goldbraun backen.

ggf. mit Schokolade verzieren

Kuvertüre in groben Stücken in den **"Mixtopf geschlossen"** geben und **10 sec/Stufe 6-7** hacken. Anschließend bei **37°C Stufe "Sanfrührstufe" 5 - 6 Minuten** schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel umfüllen, eine Ecke abschneiden und Plätzchen mit der auslaufenden Schokolade verzieren.