

fitness_rezepte_dasleben •

Mz.-Mombach



150 g Mehl

150 g Haselnüsse oder Mandeln,
gemahlene

150 g Zucker

1 TL, gestr. Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise(n) Salz

1 Ei(er)

100 g Butterflöckchen, kalte

150 g Kuvertüre zum Verzieren

1 Pck. Walnüsse, halbierte, zum
Verzieren

1 Glas Aprikosenmarmelade zum
Bestreichen

1 Pck. Haselnüsse oder Mandeln,
gemahlene, zum Verzieren

Mehl für die Arbeitsfläche

Küssinger

Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche

sieben. Haselnüsse, Zimt, Salz und Zucker
untermischen. Die kalte Butter auf den Rand
geben, in die Mitte eine Mulde drücken und
das Ei hinein geben.

Aus diesen Zutaten schnell einen gehackten
Mürbelg herstellen. Den Teig dafür zuerst mit
zwei Teigkarten "durchhacken" und zum
Schluss so lange mit den Händen verkneten. Nicht
bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Nicht
länger kneten als nötig, denn wenn der Teig zu
weich wird, muss er erst wieder kaltgestellt
werden.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten
Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 2-3 mm
dick) und runde Plätzchen nach Bedarf
ausstechen. Anschließend auf ein
vorbereitetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C
Ober-/Unterhitze ca. 7-10 Min backen, dabei
darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu
dunkel werden

Inzwischen die Marmelade in der Mikrowelle
erwärmen und anschließend durch ein Sieb
Plätzchen mit ca. 1 TL Marmelade
bestreichen und jeweils zwei Hälften
zusammenkleben.

Wenn sie anfangen fest zu werden, die
geschmolzene Kuvertüre in ein flaches Gefäß
Rand "durchrollen".

Hierbei muss man aufpassen, dass die
Plätzchen nicht zu weit in die Schokolade
tauchen, sonst sehen sie nachher nicht so
schön aus.

Anschließend den Schokoladenrand in die
gemahlene Haselnüsse tauchen. Zum
Schluss noch mit einem Klecks Schokolade
eine Walnusshälfte obendrauf kleben und
fertig sind die Küssinger.

reicht für ca. 30 Stück.