

Haselnuss-Küsschen

mit Nuss-Nougat-Füllung

FLÄCHIGE STONEWARE, Z. B.
OFENZAUBERER ODER ZAUBERSTEIN



Zutaten

Teig

- 150 g Dinkelmehl 630
- 75 g weiche Butter
- 65 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 175 g weiche Butter

Für den Haselnuss-Knusper

- 2 Eiweiß
- 100 g gehackte Haselnüsse

ZUM FÜLLEN

- Nuss-Nougat Creme



Zubereitung

- **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- **Teig rühren:** Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Eigelbe hinzugeben und gut unterrühren. Mehl und eine Prise Salz hinzufügen und alles möglichst kurz zu einem Teig verkneten.
- **Teig kühlen:** Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- **Plätzchen formen:** Teig kurz durchkneten, zu einer Rollen formen (Ø 2–3 cm) und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen und erst in verquirltem Eiweiß, dann in gehackten Haselnüssen wenden.
- Kugeln auf eine flächige Stoneware setzen und mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte eindrücken.
- **Backen & Füllen:** Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten hell backen. Nach dem Backen zügig Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann die leicht erwärmte Nuss-Nougat-Creme mit Garnierspritze in die Vertiefung füllen.
- Plätzchen trocknen lassen und kühl lagern.