Haselnusskipferl

Zutaten Teig

- 200 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 2 Eigelb
- 120 g gemahlene Haselnusskerne
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 60 g feiner Zucker zum Wälzen
- 10 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillezuckerfür ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Bittermandelöl hinzufügen.
- Die Eigelb nach und nach unter den Teig rühren.
- Haselnüsse, Mehl und die Prise Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Anschließend den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln, a. 15 Gramm abwiegen, zu Halbmonden formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit genügend Abstand legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten hellgelb backen.
- Die noch handwarmen Haselnusskipferl vorsichtig in Zucker wälzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt halten sich die Haselnusskipferl etwas drei bis vier Wochen.

Portionsgröße: ca. 50 Stück
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©