

Haselnusshäubchen

Ergibt etwa 60 Kekse

Für den Teig:

190 g Dinkelvollkornmehl
50 g Staubzucker
1 Prise gemahlener Ceylon-Zimt
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise Salz
125g kalte, gewürfelte Butter
1 Ei.

Für den Belag:

200 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
150 g heller Rohrzucker
4 Eiweiß (130 g)
160 g geschälte Haselnüsse.

Weiters:

2 Backbleche
Dauerbackfolie oder Backpapier



Aus dem Dinkelvollkornmehl, Staubzucker, Butter, Ei, Zimt, Muskatnuss und Salz mit dem Knethaken in der Küchenmaschine oder mit der Hand zügig einen glatten Teig kneten.

In Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden rasten lassen. (Wenn man Keksteige schon am Vortag zubereitet, tut das dem Teig gut und teilt die Arbeit ein wenig auf.)

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ihn nach ca. 10 Minuten zwischen zwei Stück Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen.

Mit einem geriffelten Keksausstecher 4 cm große Kreise ausstechen und auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche legen. Die Bleche kaltstellen.

Das Backrohr auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Häubchen die gemahlene Haselnüsse mit dem Zucker und dem Eiweiß in einen Topf geben.

Bei milder Hitze unter ständigem Rühren erwärmen.

Die Masse solle heiß sein, aber nicht kochen und sich gut vom Topfboden lösen.

Einen Spritzsack mit einer 10 mm breiten Loch- oder Sterntülle vorbereiten und in ein hohes Glas stellen.

Die leicht abgekühlte Nussmasse einfüllen. Nun diese auf die Kekse dressieren.

Zum Schluss eine ganze Haselnuss in die Mitte drücken.

Die Kekse bei 160 Grad Umluft 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen und zur Adventjause servieren oder in einer Dose bis zu zwei Wochen aufbewahren.