

Haselnusstörtchen

Zutaten

- 36 dag Mehl
- 14 dag Mehl
- 10 dag Butter
- 7 dag Zucker
- 7 dag geriebene Haselnüsse
- 1 Ei
- 15 dag Walnüsse
- 9 dag Zucker
- 1/10 l Wasser
- 2 dag Butter

Zubereitung:

Teig bereiten und 1 h kühl rasten lassen. Kleine Kreise ausstechen und bei ca. 150°C Heißluft ca. 10 Min. backen lassen. Am Blech auskühlen lassen. Für die Fülle das Wasser mit der Butter zum kochen bringen, Zucker und Nüsse dazu geben und so lange kochen lassen, bis die Masse eingedickt ist. Jeweils 2 Kekse mit der Nussfülle zusammensetzen und rasten lassen. Danach verschieden glasieren. (zB: Schokoglasur, Zitronenglasur, Punschglasur, Kaffeeglasur).

Zitronenglasur:

Eiklar mit etwas Zitronensaft und Staubzucker mixen. Kaffeeglasur: Eiklar mit Kaffee (oder Kaffelikör) und Staubzucker mixen. Punschglasur: Eiklar mit etwas Himbeersaft und Rum und Staubzucker mixen - oder Fertige aus dem Beche