

Haselnusskücherl

Zutaten

280 g glattes Mehl
210 g kalte Butter
70 g Staubzucker
70 g Haselnüsse gerieben

Für die Fülle:

140 g Haselnüsse
140 g Staubzucker
2 Eiklar

Glasur und Garnitur:

1 Eiklar
80 g Staubzucker
50 Haselnüsse

Weiteres:
Rum
Mehl



Arbeitsbeschreibung

1. Für die Fülle Haselnüsse in einer trockenen Pfanne vorsichtig rösten, dabei immer wieder auskühlen lassen. Haselnüsse auskühlen lassen und fein reiben. Nüsse mit Zucker und Eiklar gut verrühren, zudecken und die Masse ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Kalte Butter in kleine Stücke scheiden und mit Mehl zerbröseln (die Hände sollen dabei möglichst kalt sein). Zucker und Nüsse zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Backrohr auf 180° C vorheizen. Die Haselnüsse für die Garnitur auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Rohr einige Minuten rösten. Haselnüsse auf ein Küchentuch verteilen und die Haut sofort mit dem Tuch abreiben.
4. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und 3 cm glatt ausstechen. Scheiben auf die Backbleche legen und im vorgeheizten Rohr ca. 10 min. backen. Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Eiklar mit Zucker und einigen Tropfen Rum glattrühren.
6. Die Hälfte der Kekse mit der Fülle bestreichen, leere Kekse daraufsetzen. Kekse mit Glasur überziehen und je eine Haselnuss draufsetzen, Glasur fest werden lassen.