

# HASELNUSSHÜTCHEN

## Zutaten:

### Teig:

250 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
80 g Zucker  
1 TL Zitronenschale  
2 Eigelbe  
125 g kalte Butter

### Füllung:

70 g gem. Haselnuskerne  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronensaft  
20 g Zucker  
1 TL Rum  
80 ganze Haselnüsse



## Zubereitung:

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker und Zitronenschale untermischen. Die Eigelbe einrühren. Die Butter in Stückchen auf den Zutaten verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 60 Minuten kühl stellen.

Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterrühren bis Zucker aufgelöst ist.. Die Nüsse mit dem Rum vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben.

Teig ausrollen, 4cm Plätzchen ausstechen und mit knappen Abstand auf Backblech legen. Mit zwei Teelöffel walnussgroße Portionen Nussmasse in die Mitte setzen. Die Plätzchenränder an drei Seiten gleichzeitig zusammen drücken. In die Mitte der Plätzchen eine Haselnuss setzen.

Die Plätzchen bei 180°C ca. 15 – 20 Minuten backen.