




Haselnussstreifen

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	1 St.
Butter	125 g
Puderzucker	100 g
Salz	
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Weizenmehl, Type 405	280 g
Haselnusskerne, ganz	25 g
Schokolade, Zartbitter	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel weiche Butter mit Puderzucker, Salz, Eigelb, gemahlene Nüssen und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen. In Streifen (ca. 2,5 x 6 cm) teilen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nochmals ca. 15 Min. kühl stellen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bleche nacheinander in den Backofen geben und Haselnussstreifen ca. 15–17 Min. hellbraun und knusprig backen. Ganz auskühlen lassen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Haselnüsse grob hacken. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Jeden Haselnussstreifen zu einem Drittel in die Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Auf Backpapier trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 383 kcal

Kohlenhydrate 37 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 23 g
