



NUSSBUSSLERLEKSE

von Vitus Winkler

ZUTATEN MÜRBTIEG

- 500 g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 g Staubzucker
- 50 g Kristallzucker
- 230 g kalte Butterwürfel
- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Zitronenabrieb

ZUTATEN NUSSBUSSLERLBAISER

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 125 g Kristallzucker
- 125 g Staubzucker
- 250 g geriebene Haselnüsse
- ca. 40 ganze Haselnüsse, in essbarem Goldpulver gewälzt

ZUBEREITUNG MÜRBTIEG:

1. Alle Zutaten mit dem Knethacken zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen, mit Mehl bestreuen und flach auf eine Blech drücken. Anschließend mit Folie einwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben bis der Teig wieder fest ist.
2. Nun mit Hilfe eines Teigrollers dein Teig ca. 6 mm dick ausrollen und anschließend mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) 40 kleine Kreise ausstechen.
3. Kreise auf ein mit Fett bestrichenes Backblech setzen und mit Ei bestreichen.
4. Kekskreise bei 160 Grad für 10 min. vorbacken und anschließend auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG NUSSBUSSLERLBAISER:

1. Eiweiß mit Salz und Kristallzucker steif schlagen.
2. Staubzucker und Haselnüsse darunterheben und in einen Spritzbeutel füllen.
3. Auf die ausgekühlten Mürbteigkekskreise das fertige Haselnussbaiser aufspritzen und mit einer goldenen Haselnuss verzieren.
4. Kekse für 15 min. bei 180 Grad ohne Wind knusprig backen.

