WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Haselnuss-Guetzli

100 g Schokolade · ca. 20 Stück

Zutaten

100 g dunkle Schokolade
100 g weiche Butter
90 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
140 g Mehl
60 g gemahlene Haselnüsse
½ TL Backpulver

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade grob. Rühren Sie Butter, Zucker und Salz cremig und geben Sie das Ei dazu.

2. Mischen Sie Mehl, Haselnüsse und Backpulver. Heben Sie alles mit den Schoggistückli unter die Buttermasse. Stellen Sie den Teig 30 Minuten kühl.

3. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Formen Sie 20 Kugeln, verteilen Sie diese mit Abstand auf zwei Bleche mit Backpapier und drücken Sie sie leicht flach.

4. Backen Sie die Guetzli blechweise 10–13 Minuten. Sobald die Ränder leicht bräunen, herausnehmen. Auf dem Blech 5 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Gitter legen.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau