

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Kissinger Brötchen



Teig für ca. 48 Stück

Zutaten

150 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse
1 gestrichener TL
Backpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
1 Ei
100 g Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen
Butter oder Margarine zum
Einfetten

Für die Füllung

½ Glas Aprikosenmarmelade

Für die Garnierung

150 g Couvertüre
125 g geriebene Haselnüsse
48 g Walnusshälften

Für den Teig Mehl, Haselnüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz, Zimt und Ei reingeben. Butter in Flöckchen auf den Mehlsrand verteilen. Von außen nach innen schnell einen glatten Teig kneten. Mind. 30 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank kalt werden lassen.

Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Teig darauf etwa ½ cm dick ausrollen. Mit einer runden Plätzchenform (Ø ca. 3 cm) Plätzchen ausstechen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backblech einfetten. Mit den Plätzchen belegen. Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und die Plätzchen in 10 Minuten backen. Nicht zu dunkel werden lassen. Blech aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen vom Blech lösen. Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Aprikosenmarmelade in einer Schüssel glattrühren. Auf die Hälfte der Plätzchen verteilen. Mit den unbestrichenen Plätzen belegen, andrücken und trocknen lassen. Die gemahlene Haselnüsse in einen Teller geben. Für die Garnitur die Couvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Ränder der zusammengeklebten Plätzchen damit bestreichen und in den geriebenen Haselnüssen rollen. Auf die Oberseite der Plätzchen einen Couvertüre-Klecks geben und darauf eine Walnusshälfte setzen. Trocknen lassen.