Kissinger Brötchen

mit einer fruchtigen Überraschung gefüllt

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, 150 g Haselnüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Salz, Zimt und Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Daraus einen Mürbteig kneten.Circa 30 Min. zugedeckt im Kühlschrank kalt werden lassen.

2. Mehl auf die Arbeitsfläche stäuben. Teig darauf etwa 0,5cm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

3. Backblech mit Backpapier belegen, Plätzchen darauf geben. Bei 220 °C ca. 10 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen, Plätzchen vom Blech lösen. Aprikosenmarmelade in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Auf die Hälfte der Plätzchen die Marmelade verteilen und mit je einem leeren Plätzchen belegen.

4. Für die Garnierung die Schokolade im Wasserbad auflösen. Plätzchen damit rundum überziehen. Zuletzt die Ränder in den restlichen gemahlenen Haselnüssen rollen. Auf jedes Plätzchen einen Kleks Schokolade geben und eine Walnusshälfte drauf drücken.

5. Tipp: Sie können den Teig auch bevor Sie ihn kühl stellen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und dann in den Kühlschrank legen. So ist das Ausrollen viel einfacher.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

150 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker
200 g	Peru Edelbitter 75%
48 St.	Walnusskerne, halbe
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

150 g Mehl
300 g Haselnüsse geröstet und gemahlen
1 TL Backpulver
1 Ei
Zimt
100 g Butter
Aprikosenkonfitüre