Nuss Herzen

Zutaten:

Für den Boden:

200g Mehl
150g Butter
100g Zucker
4 Eigelb
5 EL Marmelade

Für die Nussmasse:

4 Eiweiß
150g Zucker
200g gemahlene Haselnüsse

Falls gewünscht: Schokoglasur

www.graumitweissensternchen.de

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen und alle Materialien und Zutaten bereitlegen.

Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig herstellen, diesen auswellen und auf ein Blech geben. (Ich habe dabei ein Backpapier untergelegt.)
Anschließend eure Lieblingsmarmelade dünn auf den ausgewellten Teig streichen.

Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker unterrühren. Danach die gemahlenen Haselnüsse unter das Eiweiß-Zucker-Gemisch heben.

Die fertige Nussmasse wird dann gleichmäßig auf den Teig gestrichen.
Das Backblech auf die mittlere Schiene im Ofen schieben und dort für einen Zeitraum von 15 – 18 Minuten backen.
Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Masse noch im warmen Zustand mit den gewünschten Förmchen (bei mir Herzen) ausstechen.
Falls gewünscht, könnt ihr eure Nuss(herzen) im abgekühlten Zustand natürlich noch in Schokoglasur tunken.

Wenn ihr sie nach dem Abkühlen in eine Metalldose legt, könnt ihr sie über einen gewissen Zeitraum aufbewahren. Sie sollten dabei kühl und trocken lagern.

Natürlich nur falls ihr euch beherrschen könnt und nicht gleich alles aufesst…

Guten Appetit! ☺