

"Nuss-Cookies" von V. Rabe, Westerholz

150 g Butter

Butter und Honig in einem Topf zusammen schwach erhitzen.

75 g Honig

In einer Rührschüssel mit dem Puderzucker verrühren.

50 g Puderzucker

200 gem. Haselnüsse

Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen, etwas mit der Eimasse vermischen. Anschließend das Ei und den Likör hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.

125 g Mehl

1 Msp Backpulver

Teig ca. 1 h ruhen lassen.

2 EL Nuss-Likör

Ca. 2 cm große Kugeln formen.

1 Ei

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze 15 min backen.

Kuvertüre

Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Kuvertüre überziehen.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.