

Haselnuss-Bröselchen

etwa 60 Stk.



gelingt leicht

bis zu 45 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

150 g Butter, weich
200 g Haselnuss-Mus
120 g Rohrzucker
2 Eier
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bitter-Mandel
1 EL Milch
125 g Buchweizenmehl
125 g Dinkelmehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Garnitur:

30 g Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach das Haselnuss-Mus und den Rohrzucker dazugeben; so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier (jeweils ca. 1/2 Minute), Bittermandel-Aroma und Milch unterrühren. Buchweizen- und Dinkelmehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen; jeweils einige Mandelblättchen hineinstecken.



Dr. Oetker AG/SA

Die Haselnuss-Bröselchen in der Ofenmitte ca.13 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 13 Minuten

*Haselnuss-Mus und Buchweizenmehl gibt es im Reformhaus oder in der Drogerie.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53