

sais~~on~~küche

Beerenküsse



Zubereitungszeit

35 Minuten + 30 Minuten kühl stellen + ca. 20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	50 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	3 g
Kohlenhydrate:	6 g

Zutaten für 50 Stück

40 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Butter, weich
60 g	Puderzucker
4	Eigelb
0.5 Beutel	Vanillezucker
225 g	Mehl
	Mehl zum Formen
ca.	50 g Himbeerkonfitüre oder Johannisbeergelee
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Nüsse in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, bis es gut riecht. Auf einem Teller auskühlen lassen.
2. Butter, Puderzucker, Eigelb und Vanillezucker mit dem Handrührgerät hell und schaumig rühren. Nüsse und Mehl dazugeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. Auf wenig Mehl zu Stangen formen. In Stücke schneiden, zu baumnussgrossen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kellenstiel je eine Vertiefung eindrücken. 30 Minuten kühl stellen.
3. Backofen auf 150 °C vorheizen. Vertiefungen mit Konfitüre oder Gelee füllen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Heiss grosszügig mit Puderzucker bestäuben.