

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)
<http://www.gesunde-rezepte.de>

Kissinger Brötchen

150 g Mehl
150 g gerieb. Haselnüsse
1 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker
1 Pr. Salz
1/2 TL Zimt
1 Ei (Gew.-Kl. 3)
100 g Butter

Für den Teig:

und
in einer Schüssel mischen. In
die Mitte eine Mulde drücken u.

u.
hineingeben.
in Flöckchen auf dem Mehlsrand
verteilen. Von außen nach
innen schnell einen glatten
Teig kneten.

– 30 Min. zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen –

Aprikosenmarmelade
dunkler Kuvertüre
gerieb. Haselnüssen
Walnußhälften

Teig auf einem bemehlten
Backbrett ausrollen u. runde
Plätzchen ausstechen. Im
vorgeheizten Backofen bei 180
Grad ca. 10 Min. backen.
Plätzchen auskühlen lassen
u. mit glattgerührter
füllen, zuerst in
dann in
rollen. Mit
verziern.

