

Haselnuss-Eiweiß-Gebäck



Zutaten

2 Eiweiß (Größe M)
200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
10 Tropfen Rum-Aroma
250 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Kakao

Zubereitung

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 140° C, Heißluft 120° C. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker vorsichtig untermischen. 2 EL Eischnee zum Verzieren bereithalten. Vanillezucker, Rum-Aroma und die Hälfte Haselnüsse langsam einrühren. Vom Rest der Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Den Teig mit dem Kakao verkneten.

Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Das Motiv ausstechen. Mit dem restlichen Eischnee verzieren. 20 Minuten backen. Das Gebäck muss sich auf der Unterseite noch weich anfühlen.

Also ran an die Plätzchen, fertig, los!