

Haselnusskekse

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

40 Backblatzen (4 cm Ø) (3,5 cm Ø)

Spezial-Sandmasse:

1 geschälter, entkernter, geraspelter Apfel

100 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse

50 g Honig

3 EL Rum

2 EL Rohrzucker

2 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

60 g feine Haferflocken

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

40 ganze Haselnüsse

1 Zum Vorbereiten:

Die Backblatzen auf ein Backblech legen.

2 Spezial-Sandmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, gut vermischen und ca. 1 Std. quellen lassen.

3 Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen auf die Backblatzen geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Haselnusskekse verzieren:

Auf die erkalteten Buisserln etwas flüssige Glasur geben und mit jeweils einer Haselnuss verzieren.