Piemonteser Nuss-Minis

Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:
125 g Butter
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)
1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl
100 g gem. Mandeln ohne Schalen
3 EL Back-Kakao
1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte

drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!)

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.