

Haselnuss-HagebuttenTaler

Rezept für ca. 40-50 Stück



Zutaten:

200g Haselnüsse (gemahlen oder fein gehackt)

200g Butter

100g Zucker

300g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

100g Hagebuttenkonfi

So geht's:

Kalte Butter in Würfel schneiden. Mit Haselnüssen, Zucker, Mehl, Ei und Salz zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen bei Unter-/Oberhitze auf 180 Grad vorheizen

Vom gekühlten Teig Würfel von ca. 15mm schneiden, in den warmen Händen zu Kugeln rollen, flach drücken und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Rand etwas ausarbeiten, damit er keine Risse hat und noch etwas dünner wird. So entstehen kleine Schälchen.

Ca. 10-15 Minuten backen (sollen nur ganz leicht anbräunen)

In die heißen Schälchen Hagebutten-Konfi geben

Komplett auskühlen lassen

Geniessen 😊



Bemerkungen:

die gefüllten Guezli lagere ich nicht, weil die Konfi noch Restfeuchte enthält und die Guezli in einem geschlossenen Behälter Schimmeln könnten.

Die leeren Körbchen kann man gut lagern, sollte sie aber vor dem Befüllen wieder kurz in den Ofen schieben, damit sich die Konfi gut mit dem Teig verbindet und besser abtrocknet