

Weißer Schokoladen Busserl mit Haselnüssen



- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Ca. 24 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 49m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Ca. 24 Stück', 'yield' : " });
```

Die Adventszeit ist die Zeit der verführerischen Düfte, die von der Küche aus das ganze Haus erfüllen. Plätzchen, Kipferl, Printen und Makronen - zu Weihnachten gehören sie einfach dazu. Altbewährte, überlieferte Rezepte aus Omas Backbuch werden herausgeholt und warten auf Nachbacken. Unsere weißen Schokoladen Busserl zergehen förmlich auf der Zunge, sind leicht herzustellen und eine Krönung für jeden gut belegten Plätzchenteller.

Zutaten

- 130 g Mehl 405, gesiebt
- 40 g Speisestärke
- 30 g Puderzucker
- 120 g kalte Butter
- Mark 1 Vanilleschote
- 50 g Haselnüsse, gehackt
- 100 g weiße Kuvertüre, gebröckelt
- 2 Cl Likör, z. B. Orangenlikör, Rum oder Fruchtbrand
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Schokolade mit dem Likör auf einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Das Mehl mit der Speisestärke, Vanillemark und dem Zucker mischen und mit der Butter glatt verkneten, dann mit den Haselnüssen unterheben. Mit angefeuchteten Händen etwa 24 Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. In die Mitte mit dem Kochlöffel Stiel eine kleine Vertiefung für die Schokoladenfülle drücken.

Schritt3

Ca. 10 - 12 min. auf der mittleren Schiebe backen. heraus nehmen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Mit einem Teelöffel die Schokolade in die Vertiefung füllen

Rezeptart: Sonstige, Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-schokoladen-busserl-mit-haselnuessen/>