

Weihnachtsbacken Rezepte

Küsschen Whities mit Zitronenglasur

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

130 g	Mehl	150 g	Butter
125 g	Puderzucker	2 Essl.	Haselnussöl
2 Teel.	Backpulver	3	Eier
1	Prise/n Salz		Haselnussöl für die Form
100 g	Gehackte Walnüsse	100 g	Zitronenglasur
150 g	Weißer Schokolade	30	Ferrero Küsschen; ca.

Mehl mit Puderzucker und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Salz und den geriebenen Walnüssen mischen.

Die weiße Schokolade klein schneiden, zusammen mit Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Haselnussöl und die Eier dazugeben.

Nach und nach die Mehlmischung unterrühren.

Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen und mit Haselnussöl bestreichen. Den Teig darauf geben, glatt streichen und bei 180 Grad Celsius etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Zitronenglasur nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen in 30 gleich große Quadrate schneiden und jedes Stück mit einem Ferrero Küsschen belegen.

*= für 30 Stück