# Schokolis mit Haselnuss



Diese s Jahr habe ich nicht viele neue Plätzchensorten ausprobiert. Ich hatte mal wieder Lust auf Familienklassiker wie die Haferplätzchen mit Orangennote und Schoki oder einfaches Buttergebäck.

Allerdings hat meine Freundin Jane beim gemeinsamen Backen so feine Schoko-Nuss-Plätzchen gezaubert, dass ich nach einem resignierten Blick in die schon wieder fast geleerten Keksdosen das Rezept anforderte.



Ich habe mehr Mehl genommen und weniger Stärke, was genauso gut

funktionierte. Eigentlich wollte ich mit der Haselnuss noch ein kleines Stückchen Marzipan in den Teig legen, das stelle ich mir absolut köstlich vor, aber leider hatte ich keins mehr da. Wer mag, kann das gerne ausprobieren. =)

**Für ca. 60-70 Stück:**

250 g weiche Butter oder Margarine*
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Kakao
150 g Dinkelmehl Type 630
150 g Speisestärke
1 TL Zimt
1 TL Kardamom
100 g Haselnusskerne
Marzipan (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürzen und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig rühren. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und alles verrühren, dann das übrige Mehl zufügen und alles auf höchster Stufe durchkneten. Den Teig eine Weile kalt stellen.
2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Entweder den Teig zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden oder jeweils kleine Portionen abnehmen, 1 Haselnuss (und nach Belieben einen Zipfel Marzipan) hineindrücken und den Teig zu einer Kugel rollen. Die Nuss sollte mittig in der Teigkugel eingeschlossen sein.
Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 15 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen und in luftdicht schließende Keksdosen packen. Nach Belieben vor dem Naschen mit Puderzucker bestäuben.

* *mit Margarine ist das Rezept vegan*



Ich wünsche euch eine besinnliche und genussvolle Adventszeit.

Lasst euch nicht stressen, sondern macht es euch mit Plätzchen, Glühwein und lieben Menschen gemütlich!

Eure Judith

