

## Krokantplätzchen

---

### Zutaten für ca. 80 Stück:

220 g weiche Butter  
220 g Puderzucker  
Salz  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei (zimmerwarm)  
300 g Mehl  
80 g Haselnusskrokant  
100 g Himbeerkonfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

### Und so geht's:

1. Die Butter mit Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen unditerrühren, bis eine hell-schaumige Masse entstanden ist. Das Mehl darübersieben und mit dem Krokant uniterrühren.
2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche kleine Halbkugeln spritzen. Die Halbkugeln im vorgeheizten Ofen nacheinander etwa 12 Minuten hell backen.
3. Die Konfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen, die Kerne aus dem Sieb entfernen. Die Konfitüre bei milder Hitze ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und je 2 Plätzchen an den flachen Seiten mit Himbeerkonfitüre zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Haselnusskrokant lässt sich ganz leicht selbst herstellen: dazu 70 g Haselnussblättchen ohne Fett in einer Pfanne bei milder Hitze hell rösten und aus der Pfanne nehmen. 100 g Zucker bei milder Hitze in der Pfanne hell karamellisieren, die Haselnussblättchen rasch hineinrühren. Das Ganze auf ein Blatt Backpapier geben, das auf einem Nudelbrett liegt, mit einem zweiten Blatt Backpapier belegen und mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Auskühlen lassen und mittelfein zerstoßen.

---

Damit Ihnen kein Beitrag unseres Online-Magazins [www.ergo-impulse.de](http://www.ergo-impulse.de) und kein Gewinnspiel entgeht: jetzt **ERGO Newsletter** abonnieren!