



Hasel
Herz

Die Haselnuss zum Glück

Apfel Sirup Kekse (mit Süsse Nuss)

Für Teig:

125g weiche Butter

65g Sonnenblumen-Öl (oder Raps-Öl)

65g Natur Yoghurt

1 Backpulver

1 Ei - Eigelb und Eiweiss trennen – für Teig : Eigelb –Mehl

Die Füllung:

2 geriebene Äpfel

4-5 getrocknete Aprikosen

4-5 getrocknete Feigen

1 Handvoll Rosinen

100g Süsse Nuss

Zum Schluss:

Etwas Nuss Pur!

fürs Bestreichen aussen: Eiweiss

Alle Zutaten in eine Pfanne rein und etwas

köcheln lassen – wenn alle Zutaten gut vermischt

sind – von der Herdplatte nehmen

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander zum Teig vermischen. – In der Hand zu Kugeln kneten – die Kugel mit der Füllung füllen – und den Teig noch mal zur Kugel formen – auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Blech platzieren – mit Eiweiß bestreichen und mit Haselnussmus Nuss Pur etwas dekorieren – auf vorgeheiztem Backofen auf 180 Grad golden backen – fertig!

Süße Nuss

Bio-Haselnusspaste
mit Traubensirup
56% Bio-Traubensirup
41% Bio-Haselnüsse



www.haselherz.de



DE-ÖKO-005
TR Landwirtschaft

