



Unverträglichkeiten
Vegetarisch

Zubereitungszeit

30 Minuten

Zubereitungszeit

2 Stunden Wartezeit

14 Minuten Backzeit

Nährwerte

2173 Kcal | 174g KH |

28g E | 149g F

ZUM
VORBEREITEN



FINGER
FOOD



Haselnuss-Gipfeli

Zutaten für 32 Mini-

Zubereitung

Gipfeli

150 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter
100 g	Crème fraîche
60 g	Haselnüsse
60 g	Rohzucker

Mehl, Salz, Butter in Stückchen und Crème Fraîche mischen und zu einem glatten Teig zusammenfügen. Zu zwei Kugeln formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Haselnüsse und Zucker mischen, die Hälfte davon auf die Arbeitsfläche geben und eine Teigkugel darauf rund ausrollen. Immer wieder wenden und darauf achten, dass die Haselnüsse und der Zucker am Teig kleben bleiben.

Sobald der Teig rund ausgewallt ist, in 16 gleichmässige Kuchenstücke schneiden. Diese von der breiten Seite bis zur Spitze aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der zweiten Haselnussmasse und der zweiten Teigkugel machst du dasselbe. Total ergibt es 32 Gipfeli, die alle auf ein Blech passen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 14 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Du kannst den Teig auch länger als 2 Stunden im Kühlschrank lassen, dann vor Weiterverarbeitung aber eine halbe Stunde vorher rausnehmen.

