

Haselnuss Laibchen

von [Markus Opitz](#)

<https://www.instructables.com/Hazelnut-Loaves/>

Mamas Rezept:

Superleckere Haselnuss-Schoko-Kekse, die mit einem Geheimnis gemacht werden - und ohne Mehl, ohne Ei.

Zutaten

250g gemahlene Haselnüsse
175g Butter
250g Puderzucker
50 g Kakao
Vanilleextrakt oder Vanillezucker



Schritt 1: Rösten der gemahlene Haselnüsse

Nimm die Butter aus dem Kühlschrank.

Die gemahlene Nüsse auf einem Blech im Backofen bei 175°C oder auf Grillstufe rösten, gut durchmischen!

Jede Minute kontrollieren und die gerösteten Stücke untermischen.

Wenn alles eine schöne gebräunte Farbe hat, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Mischen

Die Butter und den Puderzucker hell und schaumig rühren.

Vanillezucker (oder Extrakt) + Kakao + Nüsse hinzufügen.

Zuerst kann man den Teig mit der Maschine mischen, dann sollte man Ihre Hände benutzen. Sie erwärmen die Butter, was dafür sorgt, dass alles gut durchtränkt ist.

Zu diesem Zeitpunkt kann man die Mischung auch als Brotbelag verwenden. Sehr sehr lecker!

Kühle den Teig ab, bis er sehr fest ist.

Schritt 3: Pssst - Das Geheimnis

Wenn du die Plätzchen einfach so machst, bekommst du flache Kekse. Die sind auch gut, aber sie schmecken eher trocken. Der Teig für die Laibchen muss so gut gekühlt sein, dass er im Ofen nicht die Zeit hat zu schmelzen und sich auszubreiten. Man kann diese Plätzchen also nur an einem kalten Wintertag backen oder wenn man eine ausreichend große Kühlmöglichkeit hat. Auch die Backbleche sollten gekühlt werden.

Schritt 4: Kleine Kugeln

Mit einem Löffel und den Händen Teig zu kleinen Kugeln formen, auf ein kaltes Tablett/Backblech legen, draußen wieder gut kühlen.

Schritt 5: Backen

Bei 175°C für 12-15 Minuten backen (bis sie nicht mehr glänzen)

Erst vom Blech nehmen, wenn die Kekse wirklich ausgekühlt sind.

Schritt 6: Genießen!

Die Laibchen halten sich in einer gut verschlossenen Dose mehrere Wochen.

Aber ich sage Dir: So lange halten sie sich nicht!