

Altreier „Nestlen“

(Rezept von der Schule für Hauswirtschaft in Neumarkt)

Zutaten für 2 Backbleche

100 gr gemahlene Haselnüsse
1 Ei
275 gr Mehl
200 gr Butter oder Margarine
125 gr Puderzucker
2 Teelöffel „Altreier Kaffee“ Pulver
1 Teelöffel Kakaopulver
ev. 2 EL Milch

Zubereitung:

Die Nüsse ohne Fett rösten und auskühlen lassen

Das Ei trennen

Mehl, Eigelb, Butter, 50 gr vom Zucker, „Altreier Kaffee“, Kakaopulver, Haselnüsse zu einem glatten Teig verkneten, falls zu trocken etwas Milch dazukneten

30 Minuten ruhen lassen

Den Teig nochmals durchkneten, kleine Kugeln formen und auf die Backbleche legen. Dann flach drücken und für ca 15 Minuten bei 175 ° backen

Inzwischen das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Puderzucker einrieseln lassen.

Nun die Masse in die Mitte der gebackenen Kugeln spritzen und nochmals bei ca 90 ° im Ofen für ca 30 Minuten trocknen lassen

