



## gefüllte Mürbteighäufchen

---

Zutaten für die Mürbteighäufchen:

70 Butter

140 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei

40 g geriebene Haselnüsse

35 g Staubzucker

etwas Zimt

Schokolade, geschmolzen

Staubzucker

Alle Zutaten werden zügig zu einem glatten Teig verknetet. Für etwa 30 Minuten in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun werden mit den Händen pralinengroße Kugeln aus dem Teig geformt und auf ein Backblech gesetzt. In der Mitte der Kugeln wird mit einem Kochlöffel eine Vertiefung eingestochen.

Die Häufchen bei 200°C etwa 10-12 Minuten backen.

Sobald die Häufchen ausgekühlt sind, wird in die Vertiefung flüssige Schokolade nach Wahl gefüllt. Wer mag, bestäubt sie noch mit Staubzucker.

