

# Italienische Haselnuss-Kekse

Die italienischen Haselnuss-Kekse sind ein köstliches Gebäck mit Schokoladen-Füllung. Ideal zu einer Tasse Kaffee, heiße Schokolade oder Tee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 3,6 h



## Zutaten

140 g	Haselnüsse (geröstet, geschält, fein gemahlen)
140 g	Weizenmehl
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 g	<a href="#">Schokolade</a> (mind. 70% Kakao Anteil)

## Zubereitung

1. Für die **italienischen Haselnuss-Kekse** die fein gemahlene Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz anrösten. Mit der Butter, Zucker, Salz und Weizenmehl zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig in zirka 2 cm dicke Rollen formen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
3. Jetzt den Teig mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden und Kugeln formen. Etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nochmals für zirka eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen.
4. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kekse auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladen-Füllung die Schokolade grob zerhacken und in einem Wasserbad schmelzen. Etwa zu einer cremigen Konsistenz abkühlen lassen und zwei Kekse mit der cremigen Schokolade verbinden. An einem kühlen Ort fest werden lassen.

## Tipp

Den für die italienischen Haselnuss-Kekse am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.