

# Strohhütchen

Für ca. 50 Stück

## Zutaten:

- 375 g Weizenmehl
- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 75 g Haselnüsse, ganze Kerne
- 1 Ei getrennt
- 100 g Puderzucker



## Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen
- Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen
- Eigelb, Zucker, die gemahlene Nüsse und den Vanillezucker in die Mulde geben
- Butter in Flocken darüber verteilen
- Alle Zutaten gründlich mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten
- Den Teig eine Stunde ruhen lassen
- Das Eiweiß mit dem Puderzucker cremig aufschlagen
- Den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
- In die Mitte jedes Plätzchens einen kleinen Klecks Eischnee geben und eine Haselnuss daraufsetzen
- Die Plätzchen bei 180°C für ca. 10 Minuten backen. Die Strohhütchen sind fertig, wenn sich das Eiweißhäubchen leicht braun verfärbt