

## Haselnussbusserl

### Zutaten:

80 gr. Vollkornmehl(Dinkelmehl)  
1 gestr. TL VBackpulver  
190 gr. gem. Haselnüsse  
230 gr. kernige Haferflocken  
140 gr. Rohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Ei  
1 Prise Salz  
200 gr. weiche Butter  
abgeriebene Schale v. einer  
Zitrone  
je 1 Messersp. Zimt. Kardamon  
und Anis



### Zum Garnieren:

200 gr. Schokoladenkuvertüre  
40 gr. ganze Haselnusskerne oder  
abgezogene Mandeln

### Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Weiche Butter, Zitronenschale und Gewürze zufügen.

Mit Handrührgerät erst auf kleinster dann auf höchster Schaltstufe verrühren. Teige mindestens 15 Min. kalt stellen.

Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mithilfe eines Teelöffels im Abstand von 6 – 8 cm- Teighäufchen setzen. Auf mittlerer Schiene etwa 15 – 20 Minuten backen.

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die ausgekühlten Plätzchen mit einem Klecks Kuvertüre und einer Nuss garnieren.