

# Barbara backt

## Albertli

«Auch wenn in fast allen Backrezepten Weizenmehl empfohlen wird, verwende ich schon lange nur noch Dinkelmehl. Das Ergebnis hat mich auch dieses Jahr wieder begeistert. Probieren Sie es mal!»

Zutaten (für ca. 35 bis 40 Stück)	Zubereitung
165 g weiche Butter 75 g Zucker 2 Eigelb Abgeriebene Schale einer halben Zitrone 1 EL brauner Rum Mark einer halben Vanilleschote 1 Prise Salz 250 g Dinkelmehl (sic!) 100 g gemahlene Haselnüsse, geröstet 100 g Nougat (ich habe Dessert-Schokolade von Cailler verwendet) Ein paar Tropfen Rum Dunkle oder auch mal helle Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Butter, Zucker, Eigelbe, Zitronenschale, Rum, Vanillemark und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten.</li><li>2. Das Mehl sieben, mit den Haselnüssen mischen und unter die Buttermasse kneten. Den Teig 1 Stunde kaltstellen.</li><li>3. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Blech mit Backtrennpapier bedecken. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen (auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backtrennpapieren). Mit einem runden Förmchen Plätzchen ausstechen. Auf das Blech legen und ca. 20 bis 25 Min. backen. Auskühlen lassen.</li><li>4. Das Nougat über einem heissen Wasserbad schmelzen, mit ein paar Tropfen Rum aromatisieren. Je zwei Plätzchen damit füllen.</li><li>5. Die Kuvertüre schmelzen und in feinen Fäden über die Guetsli ziehen.</li></ol>

