

Haselnuss-Busserl



50 g Mehl 1 TL Backpulver 125 g geriebene Haselnüsse 150 g Haferflocken 90 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Ei 1 Prise Salz 125 g Butter Zitronenschale 1 Msp. Zimt, Kardamom und Anis	Alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig 15 min kaltstellen. Währenddessen den Backofen auf 130° C Umluft vorheizen. Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er wird sonst zäh.
	Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen setzen und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Schiene etwa 15-20 Minuten backen.
125 g Schokolade 25 g geschälte Mandeln	Die Schokolade im Wasserbad auflösen. In die Mitte der Busserl einen Klecks Schokolade geben und mit einer Mandel garnieren.