



Strohhütte nach Omas Rezept



 **Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25 Min.

 **ca. 32 Plätzchen**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Ausstecher-Teig

- 125g Butter
- 65g Zucker
- 65g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 190g Weizenmehl Type 405
- 1/2 Pck. oder 1 TL Vanillezucker
- 1 Eigelb

Guss

- 1 Eiweiß
- 60g Puderzucker gesiebt
- Haselnüsse ganz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig werden vermischt und dann am besten von Hand geknetet. So erhält der Teig eine Konsistenz, die man zum Auswellen und Ausstechen benötigt.

Mit einem Wellholz und einer leicht bemehlten Arbeitsfläche wird der Teig auf ca. 5 Millimeter ausgerollt. Mithilfe eines Glases oder einem runden Ausstecher ca. 4cm große Kreise ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, auswellen, ausstechen und so weiter. Solange verfahren, bis der Teig vollständig verbraucht ist.

Die Kreise auf eine Backblech mit Backpapier legen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen und den gesiebten Puderzucker unterheben. So erhältst du eine cremige Konsistenz. Mithilfe eines Teelöffels auf jeden Ausstecher einen Klecks Guss geben und verstreichen. Mit einer ganzen Haselnuss wird das Strohhütte nun garniert.

Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C für ca. 25 Minuten backen. Darauf achten, dass die Strohhütte eine leichte Färbung erhalten. Das kann je nach Backofen variieren. Am Besten mal nach 20 Minuten nachschauen.

Nach dem Backen noch auskühlen lassen und anschließend genießen.

