



## Deutsche Küsschen

Alman Öpücüğü



½ Packung Butter  
3 Gläser Haselnüsse  
1 Glas Puderzucker  
2 Gläser Mehl  
1 ½ Tafel Bitter Schokolade (160gr.)  
Für die Belegung:  
46 Haselnüsse  
2 EL Puderzucker

- # Die Haselnüsse in einem Mörser mehlig stampfen.
- # In einen Rührschüssel die zermahlene Haselnüsse, Puderzucker, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, zerriebene Schokolade dazugeben und das Mehl in die Rührschüssel hineinsieben.
- # Das ganze so lange kneten bis eine geschmeidige und gebundene Masse entstanden ist. Das Mehl in eine saubere Folie einbinden, für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.
- # Mehl wieder aus dem Kühlschrank nehmen und walnußgrosse Stückchen abreißen und zu Kugeln formen.
- # Die Plätzchen in ein eingefettetes Backblech mit fingerbreiten Abständen legen und in die Mitte eine Haselnuß eindrücken.
- # Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen schieben, 12-15 Minuten backen. (das Aufgehen der Plätzchen ist normal)
- # Die Deutschen Küsschen aus dem Backofen nehmen, abkühlen, auf die Plätzchen zentimeterbreite Papierstreifen legen und dann das Puderzucker über die Plätzchen sieben.
- # Die Papierstreifen über den Plätzchen entnehmen und die Plätzchen in ein Servierteller stellen und servieren.

**Tipp:** Diese Plätzchen werden in Deutschland unter anderem für die Neujahresfeier zubereitet.