



Bananen-Nocken mit Zitronenguss

Für ca. 36 Stück

36 Haselnusskerne

½ Banane

1 EL Zitronensaft

200 g Mehl

120 g Zucker

50 g Haselnüsse gemahlen

1 Prise Salz

1 Ei

100 g kalter Butter

aussortieren.

mit

mithilfe einer Gabel fein zerdrücken.

auf einer Arbeitsfläche anhäufen. Eine Mulde darin bilden und

sowie

dazu

und

in die Mulde geben und mit

in Flocken und der zerdrückten Banane zu einem glatten Teig verarbeiten.

Backpapier

Ein Backblech mit

belegen, aus dem Teig mit zwei Teelöffeln Nocken formen und diese auf das Backblech setzen. Auf jede Nocke eine Haselnuss legen und leicht eindrücken. Im Backofen bei 180 Grad ca.

15 min backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Guss

50 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

mit

gut verrühren. Die Mischung in einen Gefrierbeutel füllen, von einer Spitze eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse um die Haselnüsse herum mit dünnen Spirallinien verzieren. Den Guss vollständig trocknen lassen.

Hinweis:

Dieses Gebäck ist nicht allzu lange haltbar, man sollte daher diese Nocken am besten kurz vor den Feiertagen backen und dann kühl in einer Blechdose 3–6 Tage lagern.