

Schwabenbrötli



400 g Butter
4 Eier
500 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitronenzeste
1 Kaffeelöffel Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
500 – 600 g Mehl
500 g gemahlene Haselnüsse
Eigelb zum Bestreichen
Konfitüren Gelee oder ganze Haselnüsse

Butter auf Raumtemperatur bringen und schaumig rühren. Eier, Salz, Zucker und Zitronenschale langsam zugeben und am Schluss noch das Mehl, das Gewürz und die Haselnüsse einrühren. Den Teig zugedeckt eine halbe Stunden an der Kühle ruhen lassen.

Den Teig zu gleichmässigen kleinen Kugeln formen, diese in grossen Abständen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und in jede Kugel eine Vertiefung machen. Das Backwerk mit Eigelb bestreichen und die Vertiefungen mit einem dunklen Gelee oder den ganzen Haselnüssen füllen. Bei mittlerer Hitze hellbraun backen (10-15 min bei 180-200 °C).