

# Hazelnootzoentjes

## Ingrediënten

- 120 gram bloem
- 110 gram kristalsuiker
- 120 gram gemalen hazelnoot
- snufje zout
- snufje kaneel
- 1 ei
- 80 gram harde boter
- 40 hazelnoten

## Werkwijze

1. Vermeng de bloem met 50 gram suiker, 70 gram hazelnootpoeder, zout en kaneel.
2. Splits het ei. Giet de eidooier bij het meelmengsel, verdeel de boter er in stukjes doorheen en kneed er een soepel deeg van. Vorm van het deeg een rol van ca. 4 centimeter doorsnede, wikkel hem in folie en laat hem 30 tot 60 minuten rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op stand 6. Leg bakpapier op de bakplaat. Klop het eiwit schuimig, voeg de rest van de suiker toe tot het glanst en spatel er dan voorzichtig de rest van hazelnootpoeder door.
4. Snijd de deegrol in 40 plakjes, leg ze op de bakplaat, bestrijk ze met het schuimmengsel en leg middenop elk plakje een hazelnoot.
5. Bak ze in de oven in ca. 12 tot 15 minuten gaar en lichtbruin.