Hasselnøddekurv

4 pers.

**Ingredienser**

* 40 g [hasselnødder](https://www.valdemarsro.dk/tag/hasselnoedder/)
* 25 g [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/)
* 2 spsk glukosesirup
* 50 g [rørsukker](https://www.valdemarsro.dk/tag/roersukker/)

Tid: 40 minutter

**Fremgangsmåde**

Bag hasselnødderne i 10-15 minutter ved 150 grader varmluft, til hinderne løsnes og kan gnides af. Kom hasselnødderne på et rent viskestykke og brug det til at gnide hinderne af.

Kom derefter hasselnøddekernerne i en foodprocessor og blend til det er fint nøddemel. Tilsæt smør, sukker og glukosesirup og kør til det er ensartet.

Form 4 kugler, som trykkes lidt flade til en cirkel og kommes på en bageplade med bagepapir – lav endelig god afstand imellem dem, da de flyder meget ud.

Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 9-11 minutter til de er flotte, gyldne og endnu stadig kan bøjes.

Tag dem ud af ovnen, lad dem køle af i et lille minut (endelig ikke længere) og vend dem over et lille glas, så de får en fin kurveform. Form dem evt lidt til hvis nødvendigt. Lad dem køle helt af.

De færdigbagte hasselnøddekurve kan pensles med chokolade og fyldes med is og frugt.