Kernige Nussplätzchen



Hinter Türchen Nr. 8 wird's knusprig!

Zutaten

125 g Butter (weich)
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
70 g gemahlene Haselnüsse
Nougat-Kuvertüre

Zubereitung

- 1. Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker sowie dem Ei schaumig rühren.
- 2. Nun das Mehl und die gemahlenen Haselnüsse hinzugeben und alles mithilfe des Handrührgerätes zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen etwa 1 Stunde kalt stellen.
- 3. Den Backofen auf 200° C vorheizen und den Nussteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. einen halben cm dick ausrollen.
- 4. Anschließend nach Belieben Keksfiguren ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad backen.
- 5. In der Zwischenzeit die Nougat-Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen.
- 6. Die fertig gebackenen und etwas abgekühlten Nussplätzchen mit der Kuvertüre bepinseln.

Verfasser: Sarah Flieshardt