

Nuss-Plätzchen



So wird's gemacht:

Zunächst

Mehl siebe und mit Butter, Puderzucker, 1 Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten.

2/3 des Teig kühl stellen, 1/3 des Teigs mit 1 Eigelb, Haselnüssen, Zimt und Backkakao verkneten und ebenfalls kühl stellen.

Arbeitsfläche bemehlen und beide Teige ausrollen. Den hellen Teig mit Eiweiß bestreichen und den dunklen Teig auf den hellen Teig legen, andrücken.

Den Teig der Länge nach in zwei Hälften teilen und beide Hälften jeweils zusammenrollen.

Die Rollen mit Eiweiß bepinseln und in gehackten Nüssen wälzen. Für 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.

Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben teilen und auf einem Backblech bei 180 °C Ober- und UNterhitze für ca. 15 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Einkaufsliste:

2 Bleche Plätzchen
200 g Mehl
160 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eigelb
Prise Salz
40 g gemahlene und geröstete Haselnüsse
1 TL Zimt
1-2 TL Backkakao
1-2 Eiweiß
Nach Wunsch 30 g gehackte Nüsse
Mehl für die Arbeitsfläche