

## Eier - Nuss - Plätzchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Ei(er)
400	Gramm	Zucker
4	Essl.	Zitronensaft
400	Gramm	Nüsse
2	Pack.	Oblaten

### Anleitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Den Zitronensaft zugießen und die gemahlene Nüsse unter die Schaummasse rühren. Die Masse 10 Minuten lang kalt stellen

Ein Backblech mit den Oblaten belegen und den Teig mit Teelöffeln auf die Oblaten setzen.

Bei 150° C ungefähr 20 Min. backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten