

Haselnuss - Mohn Kugeln

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter, kalt, gewürfelt
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Mohn, gemahlen
1	Pack.	Vanillezucker
1/4	Teel.	Salz
1	Messersp.	Zimt
3		Ei(er)
		Eigelb
		Kuvertüre

Anleitung:

Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem Mürbeteig verarbeiten. Mit kühlen Händen nachkneten. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Herd vorheizen und die Kekse bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten leicht hellbraun backen. Anschließend mit Eigelb oder Kuvertüre glasieren und nach Belieben verzieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.