

## Buttergebackenes mit Haselnussmakronen

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Butter,
500	Gramm	Mehl,
4	Essl.	Zucker, grosse
1		Ei,
3	Essl.	Weisswein,
1		Eigelb (zum Bestreichen)

### *FÜR DIE HASELNUSSMAKRONEN*

---

125	Gramm	Geriebene Haselnüsse,
125	Gramm	Zucker,
1		Vanillezucker,
2		Eiweiss

### Anleitung:

Die weiche Butter schaumig rühren und mit dem Mehl vermischen. Dann Zucker, Ei und Weisswein zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Dann mit Foermchen Figuren ausstechen und auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den steifen Eischnee mit dem Zucker gut verrühren. Dann Haselnuesse dazugeben und alles gut mischen. Mit einem Teeloeffel Haefchen auf die mit Eigelb bestrichenen Plaetzchen setzen und bei mittlerer Hitze (175 Grad) ca. 12 Minuten backen.