

Gefüllte - Haselnussplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

3	Essl.	Zucker
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
120	Gramm	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

50	Gramm	Butter
1		Eigelb
2	Teel.	Kaffee (Pulver)
3	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Zucker, Haselnüsse und 70 g Butter rasch verkneten und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde lang kaltstellen. Anschließend in 0,5 dicke Scheiben schneiden und auf einem gebutterten Blech bei 175C ca. 10 Minuten backen. Für die Füllung Butter, Eigelb, Kaffeepulver und Puderzucker verrühren und jeweils zwei Plätzchen damit zusammensetzen.