

Grenobler - Nußtaler

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Stärkemehl
300	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eigelb
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Butter

FÜLLUNG + GLASUR

200	Gramm	Nugat
100	Gramm	Haselnußglasur
60		Haselnußkerne; ca.

Anleitung:

1. Backofen auf 220°C vorheizen. Alle Zutaten bis einschließlich des Fetts zu einem Teig verarbeiten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

2. Bei 220 Grad ca. 8-10 Minuten backen.

3. Die Hälfte der Plätzchen mit erwärmten Nugat bestreichen und ein weiteres Plätzchen daraufkleben. Mit der Haselnußglasur überziehen und jeweils eine Nuß daraufsetzen.