

Macadamia - Nuss - Kugeln.

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 80 Stück

100	Gramm	Butter, weiche
200	Gramm	Nougat
1		M.-großes Ei(er)
150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Speisestärke
1	Messersp.	Zimt
1/2	Teel.	Backpulver
80		Macadamianüsse
2	Essl.	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Aus Butter, Nougat, Ei, Mehl, Stärke, Zimt und Backpulver einen Teig kneten. Blech mit Backpapier belegen.

Teig in Portionen teilen, Rollen formen und in 80 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen, 1 Nuss hineindrücken, nachformen. Kugeln aufs Blech legen und im Ofen (mittl. Schiene) 10 - 12 Minuten backen. Zucker mit Vanillezucker in einem Schüsselchen mischen und die heißen Kugeln darin wenden.

Ein Tipp: Da ich Macadamianüsse nur immer gesalzen bekomme, nehme ich mir ein feuchtes Küchentuch und reibe damit das Salz von den Nüssen ab.