

Nürnberger Nusspfötchen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 30 Stück

ALTES REZEPT

50	Gramm	Butter, weiche
70	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zitrone(n) - Schale
3	Tropfen	Rumaroma
1	Teel.	Zimt, gemahlen
1		Eigelb
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Nutella
		Kuchenglasur (Schokolade)
1	Pack.	Haselnüsse, gemahlene

Anleitung:

Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt hinzufügen. Eigelb unterrühren. Mehl darüber sieben und kurz unterrühren.

Die gemahlene Haselnüsse auf einem Blech verteilen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer 8 mm Tülle füllen und in ca. 6 cm langen Stücken direkt auf die Haselnüsse spritzen. Vorsichtig darin wälzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Min. backen.

Nutella auf jedes zweite Plätzchen streichen und jeweils ein Plätzchen mit und ein Plätzchen ohne Nutella zusammen legen.

Die Kuchenglasur erwärmen und die Enden der Plätzchen darin eintauchen.

Reicht für ca. 30 Stück.