

## Nuss - Whisky Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 65 Stück

350	Gramm	Rosinen
1/8	Ltr.	Whisky
100	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Mandeln
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
180	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Zimt
1	Prise	Muskatnuss
1/2	Teel.	Nelkenpulver
		Zum Belegen:
50	Gramm	Pistazienkerne

### Anleitung:

Rosinen über Nacht im Whisky ausquellen lassen. Walnüsse grob, Mandeln fein hacken. Rosinen evtl. abtropfen lassen.

Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Gewürze schaumig rühren. Zuletzt Rosinen, Nüsse und Mandeln unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Pistazienkerne abziehen, halbieren und 2 - 3 Hälften auf jedes Plätzchen drücken. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen.

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten