

Nusstaschen.

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 1 Rezept

DIE BESTEN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

TEIG

300	Gramm	Mehl
225	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Ei(er)
200	Gramm	Margarine

EISCHNEE

2		Eiweiß
100	Gramm	Puderzucker

FÜLLUNG

100	Gramm	Haselnüsse
100	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Schokodekor (Tröpfchen) Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Aus Mehl, 100g gemahlene Haselnüssen, Zucker, Vanillezucker, Salz, 1 Ei und Margarine einen Mürbeteig herstellen, anschließend 30 Min kalt stellen.

2 Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. 125 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Haselnusskerne, Walnusskerne und Schokotröpfchen vermischen.

Teig ausrollen, mit einem Glas (Durchmesser ca. 7 cm) Kreise ausstechen. Je 1 Tl Eiweißmasse draufgeben, dann mit der Nuss-Schoko-Mischung belegen. Die Plätzchen zusammenklappen (halb offen lassen, nicht verschließen).

Ca. 15 Min backen bei 200°C

Nach dem Abkühlen mit Schokolade dunkel od. Vollmilch überspitzen und leicht mit Puderzucker bestäuben.