

Schmalznüsse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Schweineschmalz, (schmelzen und abkühlen lassen)
400	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Eigelb
1	Teel.	Hirshornsalz, (mit kaltem Wasser anrühren)
625	Gramm	Mehl
2	Teel.	Kakaopulver, (nur für braune Schmalznüsse)

Anleitung:

Das Schmalz schmelzen und dann wieder etwas abkühlen lassen! Alle Zutaten werden nun zu einem Teig verknetet. In Folie eingewickelt ruhen lassen. Der Teig hält im Kühlschrank einige Tage, muss also nicht sofort ganz verarbeitet werden!

Den Teig zu Rollen formen und Scheiben davon abschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech backen. ACHTUNG: Die Schmalznüsse werden während des Backens größer, also nicht zu dicht legen!!! Backen bei 200°C ca.15-20 Minuten. Die Schmalznüsse sind gar, wenn sie sich auf dem Papier verschieben lassen, sind dann aber noch weich. Sie werden erst beim Abkühlen fest, also nicht wundern.