

## Schoko-Nuss-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Glutenfrei, Top

Zutaten für: 25 Portionen

3		Eiweiß
1	Prise	Salz
125	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker
160	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
3	Essl.	Kakaopulver (stark entölt)
2	Essl.	Maisstärke
5	Essl.	Gehackte Haselnüsse

### Anleitung:

1. Eiweiße mit Salz steif schlagen und Puderzucker nach und nach einrieseln lassen.
2. Gemahlene Haselnüsse mit Kakao und Stärke mischen und unter den Eischnee heben.
3. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, diese flach streichen und mit den Nüssen bestreuen. Schoko-Nuss-Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und gestapelt angerichtet servieren.

### Quelle:

pinterest  
Erfasst \*RK\* 27.12.2020 von  
Konrad Heizmann