

## Nuß - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 3-4 Bleche

250	Gramm	Zucker
1		Ei
375	Gramm	Mehl
125	Gramm	Geröstete, gemahlene Haselnüsse
1	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Butter

### Anleitung:

Zutaten verkneten, zu Rollen formen, in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag durch den Fleischwolf aufsatz die gewünschte Form spritzen. Beim Durchdrehen am Besten zu zweit arbeiten. Einer gibt den Teig in die Maschine, der andere zieht gleichlange (20-40 cm lange) Streifen heraus und legt sie nebeneinander auf ein Tablett (oder auch große Schachtel mit Backpapier belegt). Dann mit dem Pizzaroller Streifen in gleich lange Stücke schneiden, nochmals kalt stellen und dann backen.

Ca. 12 - 15 Min. bei 175 - 200C (Backzeit dauert länger, wenn man mit 4 Blechen bäckt.) Nach dem Erkalten mit Kuvertüre bestreichen.