

## Haselnussplätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 1 Rezept

### *FÜR DEN TEIG*

---

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

### *FÜR DEN BELAG*

---

3		Eiweiß
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Schokoladenraspel
3	Tropfen	Bittermandelöl

### *ZUM VERZIEREN*

---

80		Haselnüsse
----	--	------------

### Anleitung:

Ergibt ca. 80 Stück.

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und diesen 30 - 60 Minuten kalt stellen.

Den Teig ausrollen und runde oder gewellte Plätzchen ausstechen. Diese auf ein vorbereitetes Backblech geben.

Für den Belag das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker, Nüsse, Raspelschokolade und Bittermandelöl vorsichtig unterheben.

Die Masse mit zwei Teelöffeln oder mit dem Spritzbeutel und Lochtülle Nr.7 auf die Plätzchen setzen. Mit einer ganzen Haselnuss verzieren.

8 - 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.