

Schnelle Nussplätzchen

♥ Teig:

300 gr. Mehl

200 gr. Haselnüsse, gerieben

150 gr. Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

200 gr. Butter

nach Geschmack:

1 TL Backstübengewürz

oder 1 TL Zimt

oder 3 Tropfen Bittermandelaroma



Nusskrokant, bunte Streusel ect. nach Wunsch
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten und danach mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Danach Arbeitsfläche gut bemehlen und zuerst die Hälfte des Teigs ausrollen. Mit einem Rollrädchen wahllos Drei-/Vierecke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier geben. Wer mag mit Messer, Schaschlikspieß o.ä. Muster in die Plätzchen verziern.

Dann ca. 12-15 Minuten in den Backofen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und knusprig genießen.

TIPP: Wer die Plätzchen lieber zart mag, mit 1-2 Apfelstücken in einer Dose lagern

