

Haselnussplätzchen

Diese knusprigen Weihnachtsplätzchen gehören zu den Klassikern und sind schnell gemacht.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Nussteig:

2 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

200 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

75 g Weizenmehl

Außerdem:

etwa 150 g Haselnüsse

Wie mache ich ganz einfach leckere
Haselnussplätzchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C

Heißluft etwa 130 °C

2 Nussteig zubereiten:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. Nüsse und Mehl auf die Eimasse geben und kurz unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen, kleine Portionen auf das Backblech spritzen, eine Haselnuss aufsetzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Haselnussplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

