

Haselnussplätzchen von Hanane

Zutaten

125 g Haselnusskerne
200 g Butter in Stücken
125 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
Ca. 40 Haselnusskerne

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad vorheizen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen.
125 g Haselnusskerne 10 Sekunden / Stufe 7 mahlen.
Butter, Mehl, Zucker und Salz dazu geben und 3 Minuten / Teigstufe kneten.
Vom Teig walnussgroße Stücke abnehmen und auf den Backblechen verteilen.
Jeweils in die Mitte eine Haselnuss stecken.
Die Plätzchen nacheinander ca. 15 - 20 Minuten bei 160° C backen.
Herausnehmen und auskühlen lassen.

