

Nussplätzchen - Einfache

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestr
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3	Tropfen	Bittermandelöl
4	Essl.	Milch
100	Gramm	Kalte Butter
200	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
		Butter und Mehl für das Blech
		Dosenmilch

Anleitung:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Bittermandelöl und Milch hinzugeben und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stückchen schneiden und mit den Haselnüssen auf den Brei geben. Mit Mehl bestäuben und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in kleine Portionen ca. 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Mit Dosenmilch bestreichen, auf das Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.