



# Nussplätzchen

Zeit gesamt  
🕒 2h 25min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Haselnusskerne, ganz	100 g
Mandeln, ganz	100 g
Butter	200 g
Zucker	140 g
Weizenmehl, Type 405	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Im Mixbehälter Haselnusskerne und Mandelkerne mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 fein zerkleinern. Bei Bedarf mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang wiederholen.
2. Kalte gewürfelte Butter, Zucker und Mehl zu den gemahlene Nüssen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und erneut mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4 verrühren. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Std. kühlen.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 4 Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und mit den Zinken einer Gabel flach drücken. Nacheinander 10 Min. im Ofen goldbraun backen. Nussplätzchen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: 150 g Zartbitterkuvertüre in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Kuvertüre mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Falls die Kuvertüre noch nicht ganz geschmolzen ist: Masse an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 1 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Vertiefungen auf den Plätzchen mit Schokolade befüllen. Alternativ die Nussplätzchen nach Belieben mit Schokolade

verzieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	397 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	28 g