



Nussplätzchen mit Heidelbeeren

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	200 g
Brauner Zucker	125 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	1 EL
Backpulver	1 TL
Chocolate Chunks, vollmilch	50 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Walnusskerne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesens cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig vermengen, Schokolade unterheben.
2. Heidelbeeren waschen. Walnüsse grob hacken. Vom Teig mithilfe zweier Teelöffel etwa walnussgroße Portionen abstechen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Walnüsse und Heidelbeeren über dem Teig verteilen und mit einem Löffel leicht eindrücken.
3. Nussplätzchen im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden. Nussplätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	370 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g