

Haselnuss-Plätzchen

350 g Butter
175 g Zucker
400 g Mehl
175 g gemahlene Haselnüsse

Aus den obigen Zutaten einen Knetteig bereiten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, etwas platt drücken (zwischen den Handballen), diese auf ein gefettetes Blech (oder mit Backpapier ausgelegt) legen, mit Eiweiß bestreichen und in die Mitte eine ganze Haselnuss setzen.

Bei 150 Grad im vorgeheizten Backofen abbacken ca. 17-19 Minuten