



## Vanille-Haselnuss-Plätzchen

180g	Butter
100g	Zucker
250g	Mehl
80g	gemahlene Haselnüsse
3 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
n.W.	Puderrucker oder geschmolzene Kuvertüre zur Dekoration

Die zimmerwarme Butter und den Zucker cremig aufschlagen; den Vanillezucker und die Eier hinzufügen und weiter zu einer einheitlichen Masse verrühren.

Das Mehl und die gemahlene Haselnüsse unterrühren, bzw. unterkneten und den Teig für mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in eine geeignete Teigspritze geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech beliebige Formen spritzen.

Die Plätzchen bei ca. 170°C Umluft ca. 10-15 min. backen.

Nach dem Abkühlen können die Plätzchen mit Puderrucker bestreut werden oder mit einer Seite in geschmolzene Kuvertüre getaucht werden.

