



Nuss-Schoko-Plätzchen

Description

Zutaten

200 g Mehl
150 g Puderzucker
150 g Butter
2 EiweiÃ?
100 g Schokolade (Vollmilch-Noisette), gehackt
60 g WalnÃ¼sse, gehackt
Kuchenglasur (Schokoglasur)

default watermark

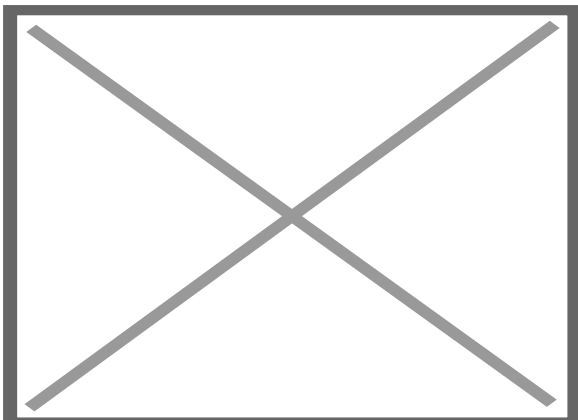
Zubereitung

Sehr weiche Butter mit Staubzucker (Puderzucker) und Eiklar (EiweiÃ?) cremig rÃ¼hren, restliche Zutaten dazu geben.

WalnussgrÃÃ?e Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Genug Abstand lassen, die Kugeln laufen etwas auseinander zu Plätzchen.

Im vorgeheizten Rohr bei 170 Å° Umluft ca. 10 min backen (je nach GrÃÃ?e der Kugeln).

Die ausgekÃ¼hlten Plätzchen mit der Glasur bespritzen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 12, 2019

Author

jeanny

default watermark