

## MACADAMIANUSS-PLÄTZCHEN



### MACADAMIANUSS-PLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 40 Stück | 40 Min. | plus Kühlzeit

#### Zutaten

- für den Teig
- 180 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g Butter
- 50 g gesalzene, gemahlene Macadamianusskerne
- 75 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Ei
- Für die Verzierung:
- 1 Ei
- ca. 20-30 g Sesam und / oder gehackte Cranberries
- 1 EL SweetFamily Bio-Zucker



#### ZUBEREITUNG

57

Kcal

pro Stück

1

Gramm

Eiweiß

5

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Mehl, Butter, Nüsse, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig zwischen Folie oder Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen und weihnachtliche oder winterliche Motive ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

3. Für die Verzierung Ei verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen, nach Wahl mit Sesam und Bio-Zucker und / oder mit Cranberries bestreuen und im Backofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

4. Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen und anschließend servieren.

**Tipp:**  Das Teig kühlt besonders gleichmäßig durch, wenn dieser zu einem flachen Rechteck geformt wird. Die Plätzchen lassen sich in Gebäckdosen prima mehrere Wochen verwahren.