

MACADAMIANUSS-PLÄTZCHEN



MACADAMIANUSS-PLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 40 Stück | 55 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 180 g Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g Butter
- 50 g gesalzene, gemahlene Macadamianusskerne
- 75 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Ei (Größe M)

Für die Verzierung:

- 1 Ei
- ca. 20-30 g Sesam und/oder gehackte Cranberrys
- 1 EL SweetFamily Bio-Zucker



5046

ZUBEREITUNG

57

Kcal

pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

5

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Mehl, gewürfelte Butter, Nüsse, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen und weihnachtliche oder winterliche Motive ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

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

4. Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tipps:

Der Teig kühlt besonders gleichmäßig, wenn er zu einem flachen Rechteck geformt wird.

Die Plätzchen lassen sich in Gebäckdosen prima mehrere Wochen aufbewahren.