

STREUSEL-NUSSPLÄTZCHEN



STREUSEL-NUSSPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 60 Min.

Zutaten

- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Amaretto (Mandellikör)
- Mehl zum Ausrollen

Für die Streusel:

- 250 g Mehl
- 200 g SweetFamily Feiner Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 125 g Butter
- Haselnußkerne zum Garnieren



10

ZUBEREITUNG

152	2	17	8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück, ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Teig zubereiten:

SweetFamily Zucker, Vanillezucker, Salz und kleingeschnittene Butter cremig rühren. Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse und Amaretto zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Plätzchen formen und ausbacken:

Auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mehl, SweetFamily Zucker, Zitronenschale und Butter zu Streuseln verkneten. Streusel auf den Plätzchen verteilen, jeweils eine Haselnuß in die Mitte drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen (Umluft: 10 Minuten bei 160°C).