

Nussplätzchen aus Omas Rezeptbuch

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 400 g Margarine
- 8 Tropfen Back Öl Bittermandel
- Vollmilch-Kuvertüre



Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine große Rührschüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Den Teig ausrollen und mit Hilfe von Plätzchen-Ausstechformen ausstechen oder durch den Fleischwolf mit Plätzchenaufsatz formen.

Die Plätzchen mit etwas Abstand, gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Für ca. 10 Minuten bei 200 ° C Umluft in den Backofen schieben.

Nach dem Backen die Plätzchen abkühlen lassen. Sobald sie erkaltet sind, kann man die Plätzchen nach Wunsch mit Vollmilch-Kuvertüre verzieren.