



N° 37

Aus Franziska Schlier's Rezept-Buch
aus dem Jahr 1843

NUSS- PLÄTZCHEN

*Ein kleiner Tipp:
Alle bisher veröffentlichten
Plätzchenrezepte finden Sie unter
www.schlier.com*



*Plätzchen backen gehört
zur Adventszeit einfach dazu!
Sammeln Sie die von Generation zu
Generation überlieferten Rezepte der
Schlier-Familie und ergänzen Sie so
Ihre eigene Rezepte-Sammlung!*



Schlier
SEIT 1843

Schlier GmbH · Domstraße 9 – 11 · 97070 Würzburg



Man nehme:

150 g Weizenmehl

150 g Grieszucker

1 Teelöffel Zitronensaft

2 Eigelb vom frischen Landei

150 g frische Landbutter

150 g gehackte Haselnusskerne

Etwa 40 Haselnusskerne



So wird's gemacht:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken.

Zucker, Zitronensaft und Eigelb hineingeben und zu einem Teig verarbeiten.

Die frische Landbutter zusammen mit den gehackten Haselnusskernen unterkneten.




Danach für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 3 mm dick ausrollen.

Die Plätzchen im Durchmesser von ca. 2-3 cm ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Jetzt die Haselnusskerne halbieren und auf jedes Plätzchen setzen.



Dann die Plätzchen im vorgeheizten Backofen backen.

Hitze: 200 °C.

Dauer: ca. 8-10 Minuten.

