



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](http://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.

