Feine Nussplätzchen

Zutaten:



Teig:
250 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Tropfen Backöl Bittermandel
4 Esslöffel Milch
100 g Butter oder Margarine
200 g Haselnusskerne

Außerdem:
Etwas Milch zum Bestreichen
30-40 g halbe Haselnusskerne

Zubereitung:
Mehl und Backpulver mischen und auf den Tisch sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Gewürze und Milch hinein geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die Haselnusskerne geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
Den Teig in kleinen Mengen etwa 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit einem halben Haselnusskern verzieren.
Im vorgeheizten Backofen bei 175 – 195°C etwa 10 – 15 Minuten backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise A. Diekmann zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.