

Rezept aus Ursula's Hobby - Back- und Kochstube Ursula's Nuss Spritzgebäck



ZUTATEN

- 250 G BUTTER
- 250 G ZUCKER
- 400 G MEHL
- 130 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
- MARK VON 1. VANILLEN SCHOTE
- 4 EIGELBE
- 1 PRISE SALZ

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eigelbe, Zucker, Vanillemark, Salz hineingeben. Die Butter und gemahlene Haselnüsse auf dem Mehl Rand verteilen.



Alle Zutaten mit einem großen Messer von außen nach innen gut durchhacken.



Alles schnell und mit kühlen Händen oder mit Gummihandschuh zu einem glatten Teig verkneten.



Den Teig zu einer Kugel formen mit Frischhaltefolie bedecken und paar Stunden im kühlen Raum ruhen lassen.



Den Teig portionsweise durch einen Fleischwolf mit entsprechender Tülle drehen.



Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



Die Plätzchen in den Kühlschrank oder wenn draußen kühl ist, für ca. 1 Stunde raus stellen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 C° / ca. 14-15 min.) goldgelb backen.



Plätzchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss, Schokolade verzieren, oder einfach natürlich lassen.



Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://juergen-und-ursula-zwilling.de>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001446625238>

ansehen.

Ergänzende Quellen: www.wikipedia.org

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127

Mainz -juergenzwilling@auc-zwilling.de oder ursulazwilling@auc-zwilling.de - Tel: 06131/73591 oder

0172/2907474 - Fax: 06131/7925

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt - keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft.

Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen..