Rezept

Krokantplätzchen

Ein Rezept von Krokantplätzchen, am 28.04.2024

Zutaten

125 g	Butter
1	Ei
200 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben
	Backpapier fürs Blech
75 g	brauner Zucker
1	Eigelb
100 g	Nuss-Krokant (Fertigprodukt)
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butter, Zucker, Ei und Eigelb schaumig schlagen. Mit Mehl und Krokant rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen und mit einem Holzstäbchen ein kleines Loch in die Mitte stechen. Die Plätzchen mit etwas Abstand aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.