Rezept

Schnelle Nussknacker

Ein Rezept von Schnelle Nussknacker, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** gemischte Nusskerne (z. B. Cashewnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Macadamianüsse)
- **150 g** weiche Butter
- **1** zimmerwarmes Ei (Größe M)
- **200 g** Mehl
- **1/2 TL** Backpulver
- **100 g** Zucker

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Nüsse grob hacken, Mehl mit Backpulver vermischen. Butter, Zucker und Ei cremig schlagen, das Mehl zügig unterarbeiten. 80 g Nüsse untermischen.

2. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln vom Teig nach und nach etwas abnehmen und als kleine Häufchen (etwa 2 cm Ø) aufs Blech setzen. Die übrigen gehackten Nüsse gut eindrücken. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.