Rezept

Nuss-Kuss

Ein Rezept von Nuss-Kuss, am 16.10.2026

Zutaten

150 g	weiche Butter
1 TL	Vanillezucker
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
	Puderzucker zum Bestäuben
125 g	Puderzucker
1	Eigelb
175 g	Mehl
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen. Mit Mandeln und Mehl nach und nach zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

---

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und aufs Blech setzen. Im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 130°) in 35 Min. hellgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestäuben.