

Rezept

Nuss-Kuss

Ein Rezept von Nuss-Kuss, am 20.04.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	125 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker	1 Eigelb
100 g geschälte gemahlene Mandeln Puderzucker zum Bestäuben	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.