

Rezept

Schnelle Nussknacker

Ein Rezept von Schnelle Nussknacker, am 01.06.2023

Zutaten

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