

Rezept

# Weihnachtliche Nussecken

Ein Rezept von Weihnachtliche Nussecken, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>4 EL</b> Zucker
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>180 g</b> Puderzucker
<b>2</b> Eier	<b>200 g</b> gem. Haselnüsse
<b>1 TL</b> Zimt	<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre
Fett für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Das Blech einfetten. Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen glatten Teig kneten und auf dem Blech ausrollen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
2. Für den Belag Butter, Puderzucker, Eier, Nüsse und Zimt vermischen und auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min hellbraun backen. Noch heiß in kleine Dreiecke schneiden und zum Abkühlen vom Backblech nehmen.
3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Je zwei Ecken der Plätzchen hineintauchen und auf Butterbrotpapier trocknen lassen.