

Weihnachtsbacken Rezepte

Nussschnitten

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für den Teig:

400 g Mehl	1/2 Teel. Koriander
100 g gemahlene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)	250 g Margarine
120 g Zucker	2 Eier (Gew. Kl. M)

Zum Bestreichen:

2 Eigelb (Gew. Kl. M)

Zum Garnieren:

100 q Puderzucker	3 Essl. Hagelzucker
1 Essl. Wasser, evtl. mehr	3 Essl. blättrig geschnittene -Haselnüsse
4 Essl. gehackte Pistazien	

Mehl, Nüsse, Zucker, Koriander, Margarine und Eier mit dem Handrührgerät (Knethaken) mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, flachdrücken und 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150°, Gas: Stufe 2) vorheizen.

Den Teig Portionsweise 4 mm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen. Mit einem Teigradchen in 2 cm breite, dann schräg in 6 cm lange Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Backofen, mittlere Schiene 10-12 Minuten backen.

Puderzucker und Wasser verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und mit gehackten Pistazien, Hagelzucker und Haselnüssen garnieren. Die Plätzchen trocknen lassen.