

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Wiener Nüsse

Gattung: Cake/Cookie/Bread, Gebäck, Weihnachten

---

500 g weiche Butter  
140 g Puderzucker  
500 g Mehl

Erdbeer - oder  
Himbeermarmelade  
Vollmilch - Kuvertüre

---

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und das Mehl unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ca. 3 cm lange Streifen auf ein nicht gefettetes Backblech spritzen (Backpapier verwenden).

Bei 160 °C sieben bis zehn Minuten backen (Achtung: werden sonst schnell braun).

Je zwei Teile mit Marmelade zusammenkleben und die Spitze in Kuvertüre tauchen.