

Nussräder

Für 120 -140 Stück

Zutaten

125 g	Haselnüsse (gemahlen)	1 Pk.	Vanillezucker
250 g	Mehl	1	Eigelb
100 g	Speisestärke	1	Eiweiß
1 TL	Backpulver	6 EL	Zucker
250 g	Butter od. Margarine	1 ½ EL	Kakao
100 g	Puderzucker		

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Backzeit 15 Minuten (175°C)

1. Aus Mehl, Speisestärke, Haselnüsse, Backpulver, Butter, Puderzucker, Eigelb und Vanillezucker einen Teig kneten.
2. 4 Rollen á 2,5 cm Durchmesser formen.
3. 6 EL Zucker mit 1 ½ EL Kakao mischen. Rollen mit Eiweiß bepinseln und in der Zucker Kakao-Mischung wälzen. 30 Minuten kühl stellen.
4. ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.



Man kann auch ganze Haselnusskerne in der Pfanne rösten und dann fein mahlen. Die Plätzchen schmecken auch lecker, wenn man die Nüsse nicht röstet.