

Diamin-Plätzchen

304

Typ: Verschiedenes

Quelle: Tante Gertrud Schubert

Bemerkungen:

Zutaten: 200 g Mehl
170 g gemahlene Haselnüsse
130 g Zucker
170 g Butter
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote

GLASUR:
wenig Milch
3 Eigelb

Rezept: Aus den Zutaten mit bemehlten Händen auf dem Brett schnell einen Mürbeteig kneten und kaltstellen.

Nach ein paar Stunden Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und in Scheiben schneiden. Etwas flachdrücken und mit Eigelb (mit wenig Milch verrührt) bepinseln.

Bei ca. 160° backen - nach ca. 20 min kontrollieren, wenn sie unten braun werden, sind sie gut.