

Nuss-Schnecken-Plätzchen



Für alle Nuss-Fans: Feine Mürbeteig-Plätzchen mit Haselnuss-Füllung

20-25 Stück

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 13 min

ZUTATEN

Für den Teig

1. 300 g Mehl
2. 1 Prise Salz
3. 100 g Puderzucker
4. 2 P. Vanillezucker
5. 200 g kalte Butter, gewürfelt

Für die Haselnuss-Füllung

75 g Butter
30 g brauner Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühlen.
2. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dazu die Butter schmelzen und mit dem Zucker und den Haselnüssen mischen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Den Teig nach der Kühlzeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 25 cm x 30 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Dabei einen Rand von gut 1 cm an allen Seiten freilassen. Den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein Schneidebrett legen. Mit einem scharfen Messer Scheiben (ca. 1 cm breit) abschneiden und diese mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
5. Sollte der Teig schon zu warm und weich sein, einfach die Teigrolle noch einmal für kurze Zeit in den Kühlschrank legen. Dann lassen sich die Scheiben besser schneiden.
6. Ca. 12-15 Minuten backen und die Kekse anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.