

Fröhliche  
Weihnachten

Fröhliche  
Weihnachten

Fröhliche  
Weihnachten

### Plätzchen- Rezept

4 Eigelb  
80 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Rum  
1 Prise(n) Salz  
200 g Mandel(n), gemahlen  
n. B. Oblaten

Den Backofen auf 150 ° vorheizen. Die 4 Eigelbe mit Puderzucker, Salz + Vanillezucker schaumig rühren. Rum und Mandeln unter die Masse heben. Auf Backblech und 20 min backen.

### Plätzchen- Rezept

180 g Nutella  
1 Ei(er),  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
etwas Puderzucker,  
zum Bestäuben

Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Kugel in Walnussgröße formen. Bei 180°C ca. 8-10 Min. backen.

### Plätzchen- Rezept

500 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
250 g Butter  
250 g Zucker  
125 g Mandel(n), gemahlen  
3 m.-große Ei(er)

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten. Über Nacht, in Alufolie eingewickelt, in den Kühlschrank legen. Teig ausrollen und mit Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen.

Schnapp-  
schuss

Schnapp-  
schuss

Schnapp-  
schuss