

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Kissinger Brötchen

🍷 500 g Haselnüsse

in den Mixtopf geben und 40sek./ Stufe 10 mahlen und umfüllen. Diese sind für den Teig (300g) und für die Deko (200g)

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

🍷 300 g Mehl

🍷 2 TL Backpulver

🍷 200 g Zucker

🍷 2 Eier

🍷 200 g Butter, weich und in Stücken

🍷 1 TL Zimt

🍷 1 Prise Salz

Und 300g von den gemahlene Nüssen in den Mixtopf geben und 3min /Teigknetstufe kneten, Spatel zur Hilfe nehmen. Den Teig ca. 30min kalt stellen

Jetzt den Teig vorsichtig auf 3mm ausrollen. Dieser ist etwas bröselig, so ist er aber nun mal und als Kreise oder Rosetten ausstechen und auf die Stoneware legen..

Ca. 10 min backen, jeder Backofen ist ja anders, also bitte Sichtkontakt.

🍷 Marmelade nach Wahl

Ich muss euch ja ein Geheimnis verraten ☐ Plätzchen sind ja wirklich perfekt, um nicht so perfekte Marmeladen aufzubauchen. Ich habe diese erwärmt und mit Lebkuchengewürz aufgepimt.....

Dann immer einen der erkalteten Plätzchen. mit Marmelade bestreichen und einen anderen als Deckel genommen.

🍷 200 g Schokolade nach Wahl

in den Mixtopf und 8min/50°C/Stufe 2 schmelzen lassen

Den Rand der Plätzchen mit Schokolade bestreichen und in die restlichen Haselnüssen tunken und wenden.

🍷 Walnuss Hälften

Auch mit Schokolade bestreichen und auf die Plätzchen kleben.

In einer Dose aufbewahren, immer mit einer Lage Pergamentpapier dazwischen. Also bei uns waren diese Plätzchen das Dessert 😊 einfach weil sie so mega lecker waren und weil sie auch so groß waren.

Plätzchen kann man zu diesen Köstlichkeiten sagen, aber wie heißt die Steigerung? Platz? Kuchen?

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra
