Artikel vom 06.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/macadamia-nuss-kissen

Macadamia-Nuss-Kissen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 20 Stück):
230 g weiche Butter,
50 g Puderzucker,
Vanilleextrakt,
1 Prise Salz,
280 g Mehl,
90 g geröstete Macadamia-Nüsse,
50 g weiße Schokolade,
Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Butter zusammen mit Puderzucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Nüsse und Schokolade hacken. Mehl, Salz, die gehackten Nüsse und die Schokolade unter die Buttermischung rühren. Den Teig mit 2 Teelöffeln auf das Blech setzen. Plätzchen 15 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.