Nussplätzchen

Mit diesem schnellen Rezept macht das Backen noch mehr Spaß! Feine Nussplätzchen auf Oblaten, dekoriert mit ganzen Haselnüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Apfel
450 g	Haselnüsse
1 Packung	Oblaten
1 Packung	Haselnüsse (ganze)

Zubereitung

1. Für die Nussplätzchen als erstes das Backrohr auf 150 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Eier in eine große Rührschüssel schlagen. Vanillezucker und Zucker zufügen und die Zutaten einige Minuten lang rühren, bis die Masse schaumig ist.

2. Den Apfel schälen und fein reiben. In einem großen Baumwolltuch vorsichtig ausdrücken und unter den Teig heben. Die gemahlenen Haselnüsse ebenfalls unterziehen.

3. Nun mit Hilfe von zwei kleinen Löffeln den Teig in kleinen Häufchen auf die Oblaten geben und jeweils mit einer ganzen Nuss dekorieren. Die Oblaten auf das Blech setzen und rund 25 Minuten lang backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Die Nussplätzchen kann man anstelle von Haselnüssen auch mit Mandeln oder Walnüssen

zubereiten.