

Nußplätzchen

250g Mehl

1 TL Backpulver

150g Zucker

12g Vanillinzucker

3 EL Rum

4 EL Milch zu einem Teig verarbeiten.

Wichtig: *Gerinnungsgefahr! Schnell vermengen!*

100g Margarine/Butter und

200g gem.

Haselnußkerne dazurühren (Knethaken!).

Den Teig nicht zu flach auswellen, mit Haselnußkernen verzieren und auf

Oblaten oder

Backpapier abbacken.

Backen: 10 – 15 min. bei 175°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

Beilage: Weihnachtliche Stimmung