

Tatzen



Damit backen Sie sich in alle Herzen!

Das sind meine absoluten Lieblingsplätzchen, die dürfen an Weihnachten auf keinen Fall fehlen!

Am besten backen, ein Glas Nutella® auf den Tisch stellen, Plätzchen kräftig eintauchen und gleich essen. Das spart außerdem die Arbeit zum Zusammenkleben und Verzieren.

Zucker pulverisieren!

Teig:

80 g Mandeln im Mixtopf mahlen. 10 Sek. / Stufe 10
180 g Puderzucker, 250 g weiche Margarine, 1 P. Vanillezucker, 180 g Mehl, 180 g Speisestärke, 1 Ei unterrühren. 30 Sek. / Stufe 5

Den Teig in einen Spritzbeutel (Zackentülle) füllen, kleine Tuffs auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen und backen.

Backzeit: 180°, ca. 8 - 10 Min.

Die ausgekühlten Plätzchen dick mit **250 g** leicht erwärmtem **Nutella®** bestreichen und zusammensetzen.

Oder Nutella® in eine Sahnespritze (kleinste Tülle) einfüllen, in die Mitte der Plätzchen spritzen und zusammensetzen.

Mit einem **Schokoladenguss** besprenkeln.

Menge: ca. 130 Stück