

# Weihnachtsplätzchen

## Nuss - Nougat Plätzchen

Ca. 48 Stück, Kühlzeit ca. 2 Stunden

### Zutaten:

130g weiche Butter, 130g Puderzucker, 2 Eier, 300g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 100g weiche Nuss-Nougat-Creme, 200g Kuvertüre (je nach Geschmack: Zartbitter, Vollmilch oder Weiß), 1 Prise Salz

### Rezept:

- Butter, Puderzucker, Salz cremig aufrühren
- Eier nach und nach hinzufügen
- Mehl, Backpulver unterkneten
- Teig mind. 2 Stunden kalt stellen
- Teig ausrollen und ausstechen (immer im Paar)
- bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen
- Plätzchen auskühlen lassen
- Nuss-Nougat glatt rühren, ein Plätzchen damit betupfen, dass andere vom Paar aufsetzen
- Kuvertüre hacken, schmelzen
- mit Spritzbeutel verzieren oder Plätzchen eintauchen
- Schoki fest werden lassen. Fertig!

## Der Klassiker - Vanille Lieblinge

Ca. 100 Stück

### Zutaten:

250g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 130g Zucker, 2 Pck. Vanillin Zucker, 3 Eigelb, 200g Butter, 130g gemahlene Mandeln, 60g Puderzucker

### Rezept:

- Alle Zutaten (außer Puderzucker und 1 Pck. Vanillin Zucker) verkneten und zu Teig verarbeiten
- Teig ausrollen und ausstechen oder „Hörnchen“ formen

## Rezepte von

Apfelwiebirne

[www.apfelwiebirne.de](http://www.apfelwiebirne.de)

## Rudolf - Nasen

Ca. 80 Stück, Kühlzeit: ca. 90 Minuten

### Zutaten:

250g Mehl, 100g Zucker, 1TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 P. Vanillin Zucker, 150g weiche Butter, 3 Eigelb, 2 EL Puderzucker, 180g Gelee (je nach Geschmack: z.B. Johannisbeere o.ä.)

### Rezept:

- Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Vanillin Zucker, Eigelb, Butter zu geschmeidigen Teig kneten
- Teig in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kaltstellen
- Walnussgroße Kugeln formen, auf Blech legen und mit Messerstiel o.ä. Loch in Mitte drücken
- Volles Blech nochmal 1 Stunde kaltstellen
- Vertiefung mit Gelee füllen
- bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen
- Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben
- Schmecken lassen!
- bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen
- Puderzucker mit Vanillin Zucker mischen
- Plätzchen darin wälzen und Genießen!