

Schokonüsschen

Backmischung für Plätzchen

500 g netto

Die Mischung und die unten angegebenen Zutaten mit den Händen vermengen bis sich eine homogener Teig ergibt, diesen zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen und in Folie verpackt min. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Anschließend von der Rolle ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hand zu Kugeln formen. Anschließend auf ein Backpapier legen. Bei 190°C – 200°C ca. 12 min backen.

Tip: Nach dem abkühlen mit einer Hälfte in Schokolade tauchen.

Mischung	Butter	Süße Sahne
500 g	215 g	30 ml

Die Butter und Sahne sollte möglichst kalt sein.

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Haselnüsse** gemahlen, Kakao, Backpulver, Zimt, jod. Salz, Nelken, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1686 kJ (402 kcal)
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	70,6 g
davon Zucker	30,9 g
Eiweiß	8,2 g
Salz	0,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	