

## Karamellierte Nussplätzchen aus der Plätzchenpresse



Zutaten bitte zimmerwarm verarbeiten - Teig sofort nach dem Rühren verarbeiten - Nicht auf Backpapier, da es zu glatt ist - Stoneware und Backblech nicht einfetten! Nach dem Backen nur 3 Min. auf dem warmen Zauberstein ruhen lassen, dann sofort auf ein Kuchengitter zum Auskühlen geben.

### Zutaten:

- 120 g weiche Butter (zimmerwarm!!)
- 110 g brauner Zucker
- 1 P. Vanille Zucker
- 1 Ei
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 130 g Mehl Typ 405
- 20 g Speisestärke

### Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanille Zucker und das Ei miteinander verrühren
2. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und im TM auf Teigknetstufe nur so lange rühren bis eine krümelige Masse entstanden ist. (Nicht zu lange verrühren, da sich sonst Weizenkleber freisetzt und die Plätzchen dann zu klebrig werden und sich nicht mehr von der Presse lösen).
3. Die Stoneware oder das Backblech NICHT!!! einfetten. Teig sofort verarbeiten!
4. Plätzchenpresse auf den Zauberstein oder Ofenzauberer aufsetzen und mit einer Drehung an der Kurbel solange drehen, bis sich das Plätzchen mit dem Zauberstein verbunden hat und drauf haftet.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 12 Minuten backen.
6. Die Stoneware oder dein Backblech erst erkalten lassen, wenn du erneut drauf backen möchtest.
7. Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de) [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)