



# Leseprobe

**Klassische  
Weihnachtsplätzchen -  
Die besten traditionellen  
und regionalen  
Backrezepte**  
Ideal für Backanfänger.

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 5,00 €



---

Seiten: 80

Erscheinungstermin: 14. September 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

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

# Marias Nusskipferl Foto auf Seite 4

ca. 60 Stück | Zubereitungszeit: 1 Stunde | Kühlzeit: 30 Minuten  
| Backzeit: 12–15 Minuten

## Teig

300 g Mehl  
150 g gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
200 g Butter

## außerdem

4 EL Puderzucker zum Wälzen

Das Mehl mit Mandeln und Zucker mischen. Butter in Flöckchen hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Rollen von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von den Rollen 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu kleinen Kipferln formen. Auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 160 °C) 12 bis 15 Minuten backen.

Puderzucker in eine Schüssel sieben und die noch warmen Kipferl darin vorsichtig wenden.

