

## Nuss-Eichhörnchen

Ich möchte euch heute eine besondere Variante der Nussplätzchen vorstellen: Nuss-Eichhörnchen!

Für den Knetteig brauchst du auf jeden Fall 100g gemahlene oder geröstete Haselnüsse. Nun gibst du 250g Weizenmehl und einen gestrichenen Teelöffel Backin (Backpulver) dazu.

Das Mehl musst du mit Backin (Backpulver) in einer Rührschüssel mischen. Auch 150g weiche Butter/Margarine und 100g Zucker kommen in den Teig. Jetzt kommen noch eine Prise Salz und eine Packung natürliches Bourbon-Vanille-Aroma hinzu. Ein Ei, ungefähr in Größe M, darf ebenfalls nicht fehlen. Nun kannst du die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer oder Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe, den Mixer einstellen. Der Teig wird dann in Folie gewickelt und etwa 30 Minuten im Kühlschrank gelassen.

Jetzt kommt das Entscheidende: Rolle den Teig dünn aus (maximal 3 mm!) und steche nun so viele Eichhörnchen aus, wie der Teig hergibt. Du kannst natürlich auch jede andere Ausstechform verwenden. Die Formen sollten 5x8cm groß sein.

Vergiss nicht, den Backofen vorzuheizen, mit 180°C Ober- und Unterhitze. Die Heißluft sollte etwa 160°C heiß sein. Es gelingt recht leicht und etwa 25 Stück passen auf ein Backpapier. Das Backblech bleibt etwa zehn bis zwölf Minuten im Ofen. Mit Vorbereitung dauert das Ganze ca. 60 Minuten.

Wenn du deine Nuss-Eichhörnchen noch schön verzieren willst, nimmst du dir etwa 100g Kuvertüre Vollmilch, Zuckerschrift in Weiß und lustige Zuckeraugen. Als Höhepunkt kommen am Schluss noch ganze Haselnüsse auf die Plätzchen. Wenn du deine Nuss-Eichhörnchen noch verzieren möchtest, kannst du dies am Schluss tun.

