

OMA FIENES

# Nussplätzchen

REZEPT

Hier das Rezept meiner Oma Fiene für die Plätzchen die es jedes Jahr in Shivas Garten zur Plätzchen-Meditation gibt.

Ich wünsche Dir viel Spaß beim backen.

Deine Yogalehrerin Vanessa



## Zutaten

100g Puderzucker

125 g ganze Haselnüsse

250 g Mehl

1 Priesse Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Tl Backpulver

1 gehäufter EL Stärke

250 g kalte (vegane) Butter

Kakaopulver

# Anleitung

Als erstes solltest Du die Haselnüsse im Backofen oder einer Pfanne anrösten. Wenn die Schale anfängt aufzuspringen und die Nüsse hellbraun werden, lasse sie abkühlen. Wenn sie kalt sind kannst Du sie mahlen.



Mehl und Zucker in eine Schüssel sieben und mit den übrigen trockenen Zutaten vermischen.

Die Butter unterkneten und den Teig zu zwei Rollen formen.

Den Kakao auf ein Backpapier sieben und die Rolle darin wälzen und einrollen.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Die Rolle in Scheiben schneiden und die Plätzchen bei 150 Grad backen.



Viel Spaß und guten  
Appetit!

