

Sarahs Haselnuss-Plätzchen

Für 1 Backblech

Zutaten	Zubereitung
300 g Mehl	Mehl, Zucker, Margarine, Eier und Haselnüsse zu einem glatten Teig kneten. Dann den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
125 g Zucker	
150 g Margarine	
2 Eier	Währenddessen die Sahne in einem Topf erhitzen und Schokolade hacken. Sobald die Sahne kocht, vom Herd nehmen und Schokolade dazugeben und alles gut verrühren. Die Schokofüllung beiseite stellen bis zur weiteren Verwendung.
100 g gemahlene Haselnüsse	
100 ml Sahne	
125 g Schokolade	Teig mit etwas Mehl ausrollen und mit einem Teigschneider erst diagonal, dann vertikal schneiden. Es sollten gleichmäßige Quadrate entstehen. Eine weitere Option ist Sterne aus dem Teig ausstechen.
75g Schokolade	
	Dann den Teig für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.
	Tipp: Sie sind gut, wenn sie noch ein bisschen nachgeben.
	Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Plätzchen spritzen. Ein Plätzchen in der gleichen Größe darauf geben und etwas fest drücken.
	Die übrige Schokolade schmelzen, in eine Spritztülle füllen und die Plätzchen damit verzieren.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!