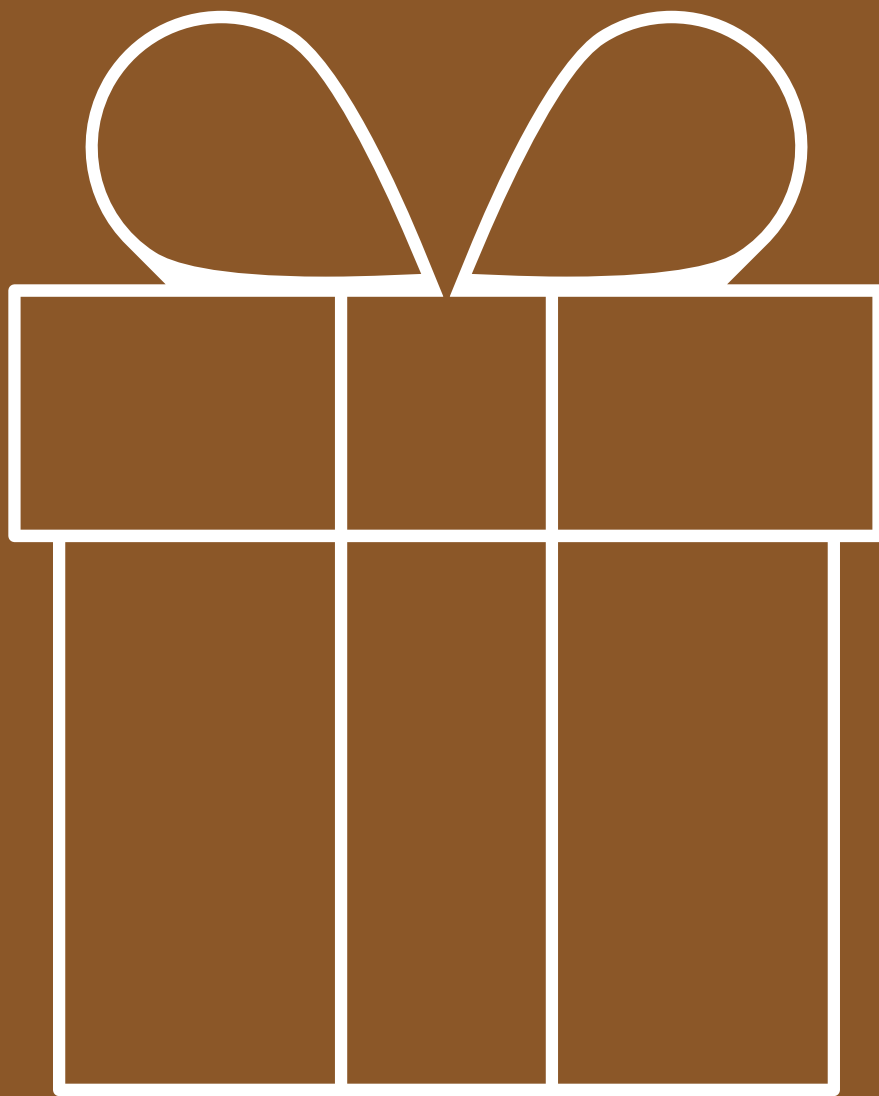
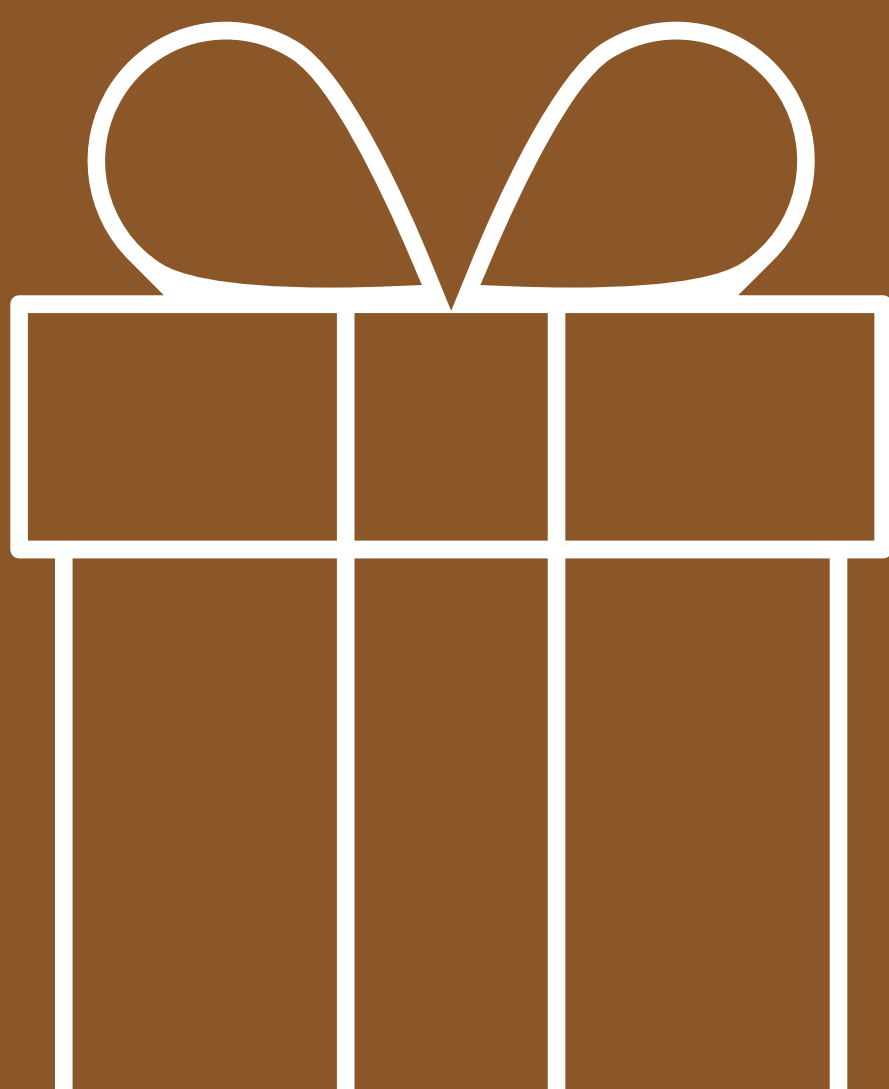


thermomix



14

Pecannuss- Parmesan-Plätzchen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
15 Min



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
30 Stück

Zutaten

100 g Pecannüsse

30 g Schmand

50 g Parmesan, in Stücken

1 TL Salz

150 g Mehl und etwas
mehr zum Bemehlen

½ TL Pfeffer

1 Eigelb

75 g Butter, in Stücken



Zubereitung

- 1.** Pecannüsse und Parmesan in den Mixtopf geben und **10 Sek./ Stufe 10** zerkleinern. 3 EL der Pecannuss-Parmesan-Mischung herausnehmen und zur Seite stellen.
- 2.** Mehl, Butter, Schmand, Salz und Pfeffer in den Mixtopf zugeben und **Teig** 🌾/**2 Min.** kneten.
- 3.** Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu 2 gleichgroßen Rollen (Ø ca. 4 cm) formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Am Ende dieser Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen und Eigelb verquirlen.
- 4.** Teigrollen in Scheiben (1 cm) schneiden, auf das vorbereitete Backblech legen, mit Eigelb bestreichen, mit restlicher Pecannuss-Parmesan-Mischung bestreuen, ca. 15 Minuten (180°C) goldgelb backen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp:

Die Plätzchen eignen sich auch super als Mitbringsel. Einfach in eine kleine Tüte, Schleife drum und verschenken.

