

Haselnussplätzchen

Leckere Haselnussplätzchen mit Zimt & Schokolade

Haselnussplätzchen sind irgendwie auch super zeitlose Plätzchen, die man das ganze Jahr über essen und backen kann. In Kombination mit einer guten Prise Zimt, passen diese einfachen Haselnussplätzchen auch super in die Weihnachtszeit. Die Zubereitung dieser leckeren Kekse ist recht einfach und bis auf das Ausstechen auch nicht sehr aufwendig.

Ich habe zum Überziehen der Plätzchen dunkle Kuvertüre und etwas Kokosöl verrührt und dann die Kekse einfach eingetaucht. Das ist super einfach und geht recht fix. Die Schokoladenseite könnt ihr dann auch noch mit gehackten Nüssen oder Kokosraspeln bestreuen. Das sieht prima aus und bringt nochmal ein wenig Abwechslung in eure Plätzchen. Ebenso könnt ihr natürlich auch Vollmilchschokolade oder eine zuckerfreie Variante verwenden, wenn ihr ein paar Kalorien sparen wollt.

Einfache Mürbeteigplätzchen mit gemahlenden Haselnüssen, Zimt & Schokoladenglasur

Für den Plätzchenteig alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Danach den fertigen Teige in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflächen dünn ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten

backen. Die Plätzchen nach dem Backen komplett auskühlen lassen.

Die Kuvertüre und das Kokosöl schmelzen und gut miteinander verrühren. Die Plätzchen jeweils bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen und anschließend auf ein Stück Backpapier legen. Die Schokolade trocknen lassen und die Plätzchen in einer Keksdose aufbewahren.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



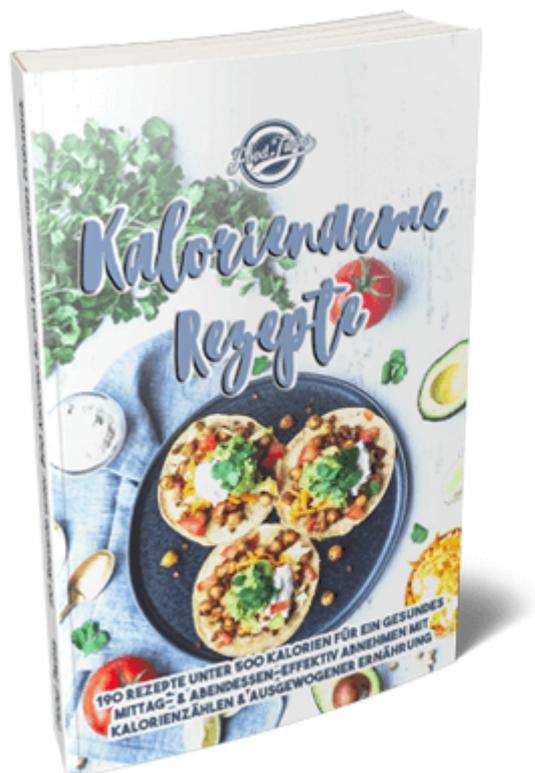
Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)