



## ★ Crème fraîche Plätzchen

Zutaten für ca. 90 Stück:  
175 g Weizenmehl Type 550  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Prise Salz  
halber Becher (=75 g )  
Crème fraîche 150 g  
125 g Margarine  
Zum Bestreichen:  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch (1,5 % Fett)  
75 g gehackte Haselnuskerne  
30 g Fruchtzucker



Backzeit: etwa 11 Minuten

### Zubereitung:

Mehl, Bittermandel-Aroma, Salz, Crème fraîche und Margarine auf einer Arbeitsfläche zu einem glattem Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig sehr dünn ausrollen, von der Arbeitsfläche lösen, runde Plätzchen-Motive (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dann jeweils die Mitte der Motive ebenfalls rund ausstechen (Ø 1,5 cm). Restlichen Teig wieder verkneten, erneut ausrollen und wie beschrieben verarbeiten. Eigelb mit Milch bestreichen und jeweils erst verschlagen, Plätzchen-Motive damit mit Haselnuskernen, dann mit Fruchtzucker gleichmäßig bestreuen. Bei mittlerer Hitze backen.

