



Zutaten

300 g	Mehl
100 g	Zucker
2	Eigelb
200 g	Butter
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Pk	Vanillezucker
1 Pr	Salz

für die Füllung:

Erdbeermarmelade (oder eine andere)

Zubereitung

Verknete alle Zutaten zu einem Teig. Forme aus dem Teig kleine Kugeln und drücke in die Mitte jeder Kugel eine Mulde.

Die Kugeln setzt du auf ein Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen auf 200 ° C (Umluft 190 ° C) vor. Jetzt füllst du mit einem Teelöffel je einen Klecks Erdbeermarmelade in die Mulden.

Die Plätzchen sollten auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten (Umluft 8 Min.) backen. Bestäube die fertigen, aber noch warmen Marmeladennester mit Puderzucker.

Das Lieblingsrezept von Sabrina Zimmermann

„Ein supereinfaches, schnelles und tolles Plätzchenrezept was zur Weihnachtszeit unbedingt dazu gehört“

Sabrina Zimmermann erledigt das Sekretariat bei der NEXUS / CHILI. Sie hält den Kollegen den Rücken frei und Administriert viele interne Abläufe.

