

Zartes Nussgebäck

Ergibt ca. 80 Stück

MÜRBEITEIG

200 g gemahlene Nüsse

200 g Mehl

200 g kalte Butter

in Stücken

1 EL Kakao

100 g Zucker

GLASUR

ca. 50 g Kuvertüre

AUSSERDEM

Mehl zum Ausrollen

Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Teig auf etwas Mehlfingerdicke Rollen formen. Diese in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine untere Ecke so abschneiden, dass ein kleines Loch entsteht und feine Schokoladenlinien über die Plätzchen ziehen.

