

Brake Preuzel

Zartes Nussgebäck

Ergibt ca. 80 Stück

MÜRBETEIG

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

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 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.

