



# Italienische Nussplätzchen „Brutti ma buoni“

- **Portionen:** 45
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '45', 'yield' : '' });
```

Die tollen, italienischen Plätzchen aus dem Piemont, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- Für 40 - 50 Stück:
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g geschälte Mandeln
- 125 g Zucker
- 1 El Zitronensaft
- 3 El Wasser
- 70 g Eiweiss, (2 Stück)
- 1 Prise Salz
- 1 El Vanillepaste oder 2 Tütchen Vanillezucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Wenn die Haselnüsse noch nicht geschält sind, in einer Stielpfanne, ohne Fett, bei mittlerer Hitze rösten bis die Häutchen platzen und sich zu lösen beginnen. Auf ein Küchentuch geben und reiben bis sich die Häutchen gelöst haben.

### Schritt3

Mit den Mandeln mittels Stabmixer nicht zu klein mahlen, zerkleinern.

### Schritt4

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

### **Schritt5**

Die Plätzchen Masse:

### **Schritt6**

Zeitgleich das Wasser mit dem Zucker und Zitronensaft 2 min. kochen, etwas reduzieren lassen.

### **Schritt7**

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

### **Schritt8**

Den Zucker Sirup dabei einlaufen lassen, etwas weiter schlagen und die Vanillepaste / Vanillezucker dazu geben.

### **Schritt9**

Mit einem Kochlöffel oder Spachtel die Nüsse unterheben.

### **Schritt10**

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und mit etwas Abstand, mundgerechte Tupfer- Häufchen spritzen.

### **Schritt11**

Für 60 min. auf die mittlere Schiene schieben, dabei den Ofen einen kleinen Spalt geöffnet lassen. (Damit die Feuchtigkeit entweichen kann)

### **Schritt12**

Die Temperatur auf 100 ° C reduzieren und weitere 60 min. zu Ende backen.

### **Schritt13**

Die Brutti ma buoni sind relativ lange haltbar, in einer verschlossenen Keksdose bis zu 4 Wochen.

### **Schritt14**

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-nussplaetzchen-brutti-ma-buoni/>