

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' : '' });
```

Leckere, italienische Nussplätzchen, hausgemacht, kinderleicht

Zutaten

- Für ca. 45 Stück:
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g geschälte Mandelkerne
- 125 g Zucker
- 1 El Zitronensaft und 50 ml Wasser
- 70 g Eiweiß (2 Stück)
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker oder 1 Esslöffel Vanillepaste

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Haselnüsse in einer Stielpfanne ohne Fett rösten, bis die Häutchen platzen.

Schritt3

Noch heiß in ein Küchentuch geben, gegeneinander reiben, die Häutchen lösen. Mit dem Stabmixer nicht zu fein zermahlen.

Schritt4

Die Masse:

Schritt5

Den Zitronensaft mit dem Wasser ca. 2 min. köcheln, reduzieren lassen.

Schritt6

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Schritt7

Den heißen Sirup unter ständigem weiterschlagen einlaufen lassen.

Schritt8

Vanillezucker oder Vanillepaste und die gemahlene Nüsse mit einem Spachtel unterheben.

Schritt9

Die Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle geben.

Schritt10

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen und kleine, runde Plätzchen mit etwas Abstand spritzen.

Schritt11

Für 60 min. in den auf 120 ° C vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt12

(Mittlere Schiene) dabei die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen. (Damit die Feuchtigkeit entweichen kann)

Schritt13

Danach weitere 60 min. bei 100 ° C zu Ende backen.

Schritt14

Die "Brutti ma buoni" halten sich in einer gut verschlossenen Keksdose ca. 1 Monat.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, kinderleicht

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