

Macadamia-Spritzgebäck aus dem Thermomix



© Macadamia-Spritzgebäck - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



ca. 25 Stück

Die Neuauflage eines Plätzchenklassikers

Diese Plätzchen machen wenig Aufwand beim Backen und lassen sich prima zu Weihnachten verschenken.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	80 g	Macadamianusskerne
<input type="checkbox"/>	125 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	1	Ei + 1 Eigelb
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1	Prise Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zucker, Vanillezucker sowie Macadamias in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben und alles 20 Sek./Stufe 5 verrühren.
3. Teig in eine Spritzgebäckpresse umfüllen und nach Belieben ca. 25 Plätzchen auf das Blech spritzen. Im heißen Ofen ca. 12 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und erst dann vom Backpapier ablösen (sonst zerbröseln sie).

Tipp: Schokofans tauchen die ausgekühlten Plätzchen noch in geschmolzene Zartbitter- oder weiße Schokolade. Auf Backpapier trocknen lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 120 kcal – 2 g E – 7 g F – 11 g KH