

## NUSSIGE SCHNEEFLOCKEN

*Zubereitungszeit: 45 Min, Ruhen: ca. 30 Min, Backen: ca. 12 Min*

*Schwierigkeitsgrad: leicht*

*Für ca. 25 Stück*

### Zutaten

---

75 g Seeberger Walnuskerne

75 g Seeberger Haselnuskerne

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g kalte Butter

1 - 2 EL Sahne

Mehl, für die Arbeitsfläche

150 g Puderzucker

Eiweiß, zum Anrühren

Silberne oder farbige Zuckerperlen



### Zubereitung

---

Für den Teig die Nüsse im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Mehl, dem Zucker und einer Prise Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Die Sahne dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Schneeflocken ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Die fertig gebackenen Plätzchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und leicht abkühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Eiweiß dickcremig anrühren, in einen kleinen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Gitterlinien oder Punkte auf die Schneeflocken spritzen. Mit silbernen oder bunten Silberperlen oder verzieren.