

Haselnuss-Marillen-Blüten



Zutaten:	Mehl	300 gr
	Puderzucker	150 gr
	Vanillezucker	50 gr
	Butter	200 gr
	Haselnüsse/Walnüsse gemahlen	300 gr
	Salz	1 Prise
	Eier	2 St.
	Zitronenschale abgerieben	1 St.
	Zimt	2 Tl.
	Kirschwasser	2 Tl.

Zubereitung: Alles zusammenmischen und zügig zu einem Teig verkneten.
Kalt stellen, am besten über Nacht.
Teig in 2,5 mm Stärke ausrollen und ausstechen
Auf Backpapier setzen und backen.

Backen:
150° vorheizen
Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 11 min.

Füllung: Marillen-Marmelade

Verzieren: Zur Hälfte in Schoko tauchen.

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.



