



Muskatzonen

ERGIBT 1 BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 12-15 MINUTEN

Zutaten: 125g weiche Butter, 125g Zucker, 1 Ei, etwas Zitronenabrieb, 1 Msp. geriebener Muskatnuss, je 1 Prise gemahlene Nelken und Zimt, 170g Mehl, 125g gemahlene Haselnüsse | **Außerdem:** 1 Eigelb, ca. 45 abgezogene Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank geben. Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, dann das Wasser abgießen und die Schale von den Mandeln lösen. Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig mithilfe von Teighölzern auf eine Stärke von 0,5 cm ausrollen. Mit dem Muskatino-Ausstecher die Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen. Die Muskatzonen mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit drei halben Mandeln belegen. Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen.