

Cappuccino-Plätzchen von Renate Struller

Teig:

125 g Butter

1 Ei

50 g Zucker

200 g Mehl

2 EL Cappuccino-Instantpulver

50 g gemahlene Nüsse

Füllung:

Nuss-Nougat-Creme

Verzierung:

1 Eiweiß

200 g Puderzucker

2 EL Cappuccino-Instantpulver

gehackte, geröstete Nüsse

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Ausgekühlt mit Nuss-Nougat-Creme zusammenkleben.

Für die Glasur Eiweiß steif schlagen, dann Puderzucker und Cappuccinopulver einrühren. Plätzchen damit bestreichen und mit den Nüssen verzieren.