



## Mürbteig-Plätzchen

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Tropfen Bittermandel Öl

4 Esslöffel Milch

100 g Butter oder Margarine

200 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einen Knetteig herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit dem Backförmchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.

Bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Fertig sind die leckeren Plätzchen.

*Guten Appetit!*

## Kürbis-Gewürzmischung 6g e

Zutaten: Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, Cardamom

Mindestens haltbar bis