

Zubereitung:
 Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und einen Knetteig herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit dem Förmchen ausstechen. Legen Sie die ausgestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und bestreichen Sie mit etwas Dosenmilch. Jetzt nur noch die Haselnusskerne in die Mitte drücken.
 Die Ausstecherle bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Fertig sind die leckeren Plätzchen. Guten Appetit!

Zutaten:
 250 g Mehl,
 1 Teelöffel Backpulver,
 150 g Zucker,
 1 Päckchen Vanillezucker,
 3 Tropfen Bittermandel Öl
 4 Esslöffel Milch
 100 g Butter oder Margarine
 200 g gemahlene Haselnüsse
 einige ganze Haselnüsse

Backen Sie Ihr Glück



Viel Glück