

# Hirschhornknöpfe



## Zutaten für ca. 100 Plätzchen

250 g Butter

170 g Zucker

2 Päckchen Bourbonvanillezucker

1 Ei (Größe M)

400 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 TL Zimt

2 EL (echtes) Kakaopulver

200 g ganze Haselnusskerne

## Zubereitung

Butter, 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei, Mehl und Backpulver hinzufügen und kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig portionsweise zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Restlichen Zucker, gesiebten Kakao und Zimt mischen, die Rollen darin wälzen, so dass der Rand ganz bedeckt ist. Teigrollen auf ein Brett legen, mit Alufolie bedecken und mind. eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 160° Umluft vorheizen, Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (diese Kekse gehen kaum auf). In die Mitte jedes Plätzchen eine Haselnuss setzen und dabei leicht eindrücken.

Plätzchen im Ofen ca. 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in Dosen lagern.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)

