



## **Nuss-Marmeladen-Plätzchen**

**200g Butter**

**100g Zucker**

**1 Ei**

**1 Prise Salz**

**300g Mehl**

**100g gem. Haselnüsse**

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten. Kleine Kugeln formen, in die Mitte ein Loch machen und bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, in die Löcher flüssiges (erwärmtes) schwarzes oder rotes Johannisbeergelee füllen.

Trocknen lassen und genießen...



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte  
[www.elkjefoto.de/advent](http://www.elkjefoto.de/advent)

## Nuss-Marmeladen-Plätzchen

200g Butter  
100g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
300g Mehl  
100g gem. Haselnüsse

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten.  
Kleine Kugeln formen, in die Mitte ein Loch machen und bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.  
Wenn die Kekse abgekühlt sind, in die Löcher flüssiges (erwärmtes) schwarzes oder rotes Johannisbeergelee füllen.  
Trocknen lassen und genießen...



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte  
[www.elkjefoto.de/advent](http://www.elkjefoto.de/advent)