

Nuss-Vanille-Cookies

einfach und schnell
Mailänder-Mühle

Zutaten: für ca. 48 Stück

350 g *Rieser Gold* Weizenmehl
Type 550 **oder**
Rieser Gold Dinkelmehl
Type 630
200 g Nusskernmischung
(Mailänder-Mühle)
ersatzweise: Haselnüsse
320 g weiche Butter
175 g Zucker
4 Eigelb
1 Msp. Vanille-Pulver(Mailänder-
Mühle)

1 Pr. Salz
1 1/2 Teel.Reinweinsteinbackpulver
(Mailänder-Mühle)

Zubereitung:

Nusskernmischung grob hacken. In 20 g heißer Butter in einer Pfanne unter Rühren 1-2 Minuten rösten.

Restliche 300 g Butter mit dem Rührbesten des Handrührgerätes schaumig schlagen. Zucker unter Weiterschlagen einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach und Vanillepulver unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen, mit einem Teigschaber unterrühren. Zwei Drittel der abgekühlten Nüsse unter den Teig heben.

Im Abstand von 4-5 cm jeweils 1 TL Teig in einen runden Ausstecher (ca. 5 cm Durchm.) auf ein mit Backpapiert belegtes Backblech geben, etwas flach drücken. Ausstecher abheben, zwischendurch abwaschen. Restliche Nüsse auf die Cookies verteilen.

Backzeit bei ca. 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12 min.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

