

Hallo liebes Adventsplätzchen-Team,

eine super Idee! Mit dieser Aktion kann man seine Rezeptsammlung erweitern und gleichzeitig schöne Geschichten lesen.

Auch ich habe eine Geschichte, an die ich mich immer beim alljährlichen Plätzchenbacken dieser Sorte zurückerinnere.

Als meine Kinder noch im Kindergarten waren, gab es dort jedes Jahr die Plätzchenbacktage, bei denen eine Mama oder ein Papa mit allen Kindern einer Gruppe einen Vormittag gemeinsam Plätzchen gebacken haben. Meistens wurden die altbewährten Ausstecherle gebacken. Mit diesem einfachen Rezept wurde etwas Abwechslung auf dem Plätzchenteller gezaubert. Die Kinder haben eifrig die Nüsse im Teig versteckt und Kugeln geformt. Manche Kinder haben ihrer Phantasie freien Lauf gelassen und z. B. Tiere und vieles mehr geformt, egal, auch die haben wunderbar geschmeckt und es hat allen viel Spaß gemacht.

Immer wenn ich zur Adventszeit beim Durchstöbern meiner Plätzchenrezeptsammlung auf dieses Rezept stoße, denke ich gerne an die Kindergartenzeit meiner Kinder zurück und stelle fest, dass diese Zeit einer der schönsten war.

Viele Grüße und eine schöne Advents- und Weihnachtszeit wünscht

Ute Guilliard

### Nusskugeln

#### Zutaten

100 g	weiche Butter
200 g	Nougatmasse
1	Ei
300 g	Mehl
1 Msp.	Zimt
1/2 Teel.	Backpulver
etwa 50	Haselnüsse
1 Eßl.	Zucker
2 P.	Vanillezucker

#### Zubereitung

Aus Butter, Nougat, Ei, Mehl, Zimt und Backpulver einen Teig kneten. Das Blech mit Backpapier belegen. Den Teig in Portionen teilen, Rollen formen und in etwa 50 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Eine Nuss hineindrücken, nachformen. Kugeln aufs Blech legen und im Ofen 10-12 Minuten bei 180 Grad backen.

Anschließend Zucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kugeln darin wenden.