Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Muskatzunge

Zutaten:
125 Gramm Butter
125 Gramm Zucker
125 Gramm Mehl
125 Gramm ungeschälte, gemahlene Haselnüsse
125 Gramm Semmelbrösel
45 geschälte Mandelhälften
1 Ei
1 Eigelb
abgeriebene Schale 1/4 Zitrone
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
1 Prise Zimt
1 Prise Gewürznelken
Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker, dem Ei, der Zitronenschale, der Muskatnuss, dem Zimt, und dem Nelkenpulver verkneten.

Das gesiebte Mehl mit den Haselnüssen und den Semmelbröseln mischen, über die Buttermasse geben und alles rasch zu einem Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Kleine Bögen von sechs Zentimeter Länge und 2,5 Zentimeter Breite ausstechen oder ausschneiden, auf ein Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Jede Muskatzunge mit einer halben Mandel belegen. Auf der mittleren Schiebeleiste 10 min. backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/muskatzunge