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

Schmalznüsse

Zutaten:
600 Gramm Mehl
500 Gramm Zucker
250 Gramm Schweineschmalz
150 Gramm Butter
10 Gramm Hirschhornsalz
3 Teelöffel Kakao
2 Zentiliter Rum
1 Ei
1 Vanilleschote
Mehl zum Formen
Zubereitung:
Fett schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, ausgekratzte Vanilleschote und flüssiges Fett verrühren.

Mehl, Hirschhornsalz, Ei und Rum zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Den Teig in zwei Portionen teilen. Unter eine Teighälfte den Kakao kneten. Aus beiden Teigen mit leicht bemehlten Händen etwa kirschgrosse Kugeln formen.

In grossen Abständen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Bei 175 Grad 20 Minuten backen, die nächsten Bleche nur 15 Minuten.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

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