

# NOISETTO HASELNUSS- RUM-LIKÖR

## VEGANE HASELNUSSPLÄTZCHEN

### Zutaten:

- 100g Margarine
- 50g brauner Zucker
- 130g Mehl
- 90g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Noisetto Haselnuss-Rum-Likör Walcher
- ca. 20 Backblaten (5cm Durchmesser)
- ca. 20 ganze Haselnüsse

### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Ein Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Margarine und braunen Zucker in einer großen Schüssel aufschlagen. Mehl und gemahlene Haselnüsse vermischen und zusammen mit dem Walcher Noisetto in die Schüssel geben und das Ganze zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Mit einem kleinen Cookie Scoop (Eisportionierer) oder Teelöffel kleine Teig-Portionen auf die Backblaten setzen und jeweils eine ganze Haselnuss hineindrücken. Die Plätzchen auf das Blech setzen und für etwa 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



# NOISETTO LIQUORE ALLE NOCCIOLE E RUM

## BISCOTTI VEGANI ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti:

- 100g di margarina
- 50g di zucchero di canna
- 130g di farina
- 90g di nocciole macinate
- 2 cucchiaini di Noisetto Walcher
- ca. 20 ostie da pasticceria tonde (diametro 5 cm)
- ca. 20 nocciole intere

### Preparazione:

Preriscaldare il forno a 170 gradi. Foderare una teglia da forno e metterla da parte. In una ciotola capiente sbattere la margarina e lo zucchero di canna. Quindi mischiare la farina e le nocciole macinate con il liquore alle nocciole e rum Noisetto Walcher ed aggiungere il tutto alla ciotola mescolando bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con un piccolo Cookie Scoop (porzionatore per gelato) o un cucchiaino, disporre piccole porzioni di impasto sulle ostie da pasticceria e posizionare al centro di ogni porzione una nocciola intera. Quindi disporre i biscotti sulla teglia e cuocere nel forno per circa 10 minuti. Una volta tolti dal forno lasciar raffreddare i biscotti su una griglia da forno.

