

## Backe Deinen Halloween-Kürbis

### Zutaten für die Plätzchen

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Packchen Vanillezucker  
3 Tropfen Bittermandel Öl  
4 Esslöffel Milch  
100 g Butter oder Margarine  
200 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einen Knetteig herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit dem Backförmchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.

Bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Fertig sind die leckeren Plätzchen.

### Guten Appetit!

