

Cashew-Plätzchen

Zutaten:

- **150 g Cashewkerne**
- **100 g Weizenmehl**
- **50 g Dinkelvollkornmehl**
- **100 g kalte Butter**
- **1 TL Kurkuma**
- **½ TL Salz**
- **1 EL Creme Fraiche**
- **3 EL gerieb. Parmesan**
- **2 EL gerieb. Parmesan zum Bestreuen**

Zubereitungszeit: 60 min

Backzeit: 12- 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 50- 60



Zubereitung:

Die Kerne mahlen, mit Mehl, 3 EL Parmesan mischen. Alle Zutaten zugeben & zu einem glatten Teig verkneten.

Teig für min. 30 Min. kühl stellen.

Teig ca. 3 mm ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 190 Grad ca. 12-15 Min. goldgelb backen.