

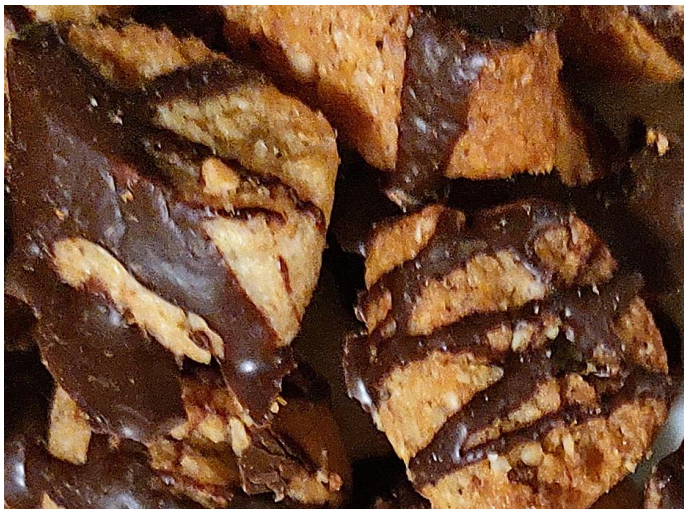
Das aktuelle Rezept von Svenja Gravert  
vom LandFrauenVerein Gettorf und Umgebung e. V.

<https://www.landfrauen-gettorf.de/>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblings-Rezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen oder nachzubacken, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

## *Nussplätzchen und Kokosmakronen*

Für die winterliche Jahreszeit verrät Svenja Gravert vom LandFrauenVerein Gettorf und Umgebung hier zwei ihrer Lieblingsrezepte für Plätzchen. Beide Rezepte (eines sogar ohne Mehl!) sind schnell und einfach nachzubacken. „Und am Ende füllen zwei ganz verschiedene Sorten den Keksteller“, sagt Gravert, die im Teamvorstand ihres LandFrauenVereins und im Organisationsteam der Jungen LandFrauen Rendsburg-Eckernförde aktiv ist. Die Empfehlung der LandFrau: „Es ist praktisch, die beiden Rezepte beim Backen zu kombinieren – denn so bleibt kein Eiweiß oder Eigelb über, und am Ende sind alle Zutaten verbraucht.“ Viel Spaß beim Plätzchenbacken!



### **Zutaten Nussplätzchen:**

- 190 g Butter
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 225 g Mehl
- 190 g geriebene Haselnüsse
- später zum Verzieren:  
Schokoladen-Kuvertüre

### **Nussplätzchen – so wird's gemacht:**

Zutaten mit Knethaken und Rührmaschine zu einem festen Teig vermengen. In 2 Rollen formen und in Folie einwickeln. Die Rollen 30 Minuten in den Tiefkühlschrank kalt stellen. Jetzt ist Zeit, die Kokosmakronen zuzubereiten. Mit scharfem Messer gleich dicke Kekse abschneiden. Backpapier auf Backblech legen und Kekse bei 180 Grad C (Ober- und Unterhitze) für 12 Minuten abbacken.

Abkühlen lassen – und anschließend jeweils die Hälfte vom Keks in verflüssigte Schokolade tauchen.



**Zutaten Kokosmakronen:**

- 3 Eiweiß
- ca. 200 g Kokosflocken
- 160 g Zucker

**Kokosmakronen – so wird's gemacht:**

Eiweiß und Zucker steif schlagen. So viel Kokosflocken hinzufügen, wie das Eiweiß aufnimmt, und unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine, gleichgroße Haufen auf das Backblech geben. Plätzchen bei 150 Grad C (Ober- und Unterhitze) für circa 15 Minuten backen, bis sie braun werden.



**Lassen Sie es sich schmecken:  
Mahlzeit! MarktTreff**