

# Nussschnitten (ou Nusse Schnitte)



Nussschnitten © [Alsannuaire](#)

## Ingrédients :

- 300 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de noix en poudre
- 1 p de sucre vanillé
- le zeste râpé d'un demi citron
- 300 g de farine

## Préparation :

Battre en mousse le beurre, le sucre et le sucre vanillé.  
Ajouter la poudre d'amandes, le zeste de citron et la farine tamisée.  
Abaisser la pâte et découper en morceaux réguliers.  
Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 10 minutes.  
Saupoudrer de sucre glace.



Nussschnitten © [Alsannuaire](#)