

Weihnachtsbacken Rezepte

Haselnusstaler

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Nuss, Weihnachten

375 g	Mehl	1	Pack.	Vanillin
125 g	Speisestärke	3	Tropfen	Bittermandelaroma
2	Teel. Backpulver	2		Eier
1	Prise Salz	250 g		Butter oder Margarine
250 g	Zucker	250 g		Haselnusskerne

Aus Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zucker, Aroma, Eiern und kaltem Fett einen Mürbeteig bereiten. Zuletzt die halbierten Haselnusskerne unterkneten. In fünf gleiche Teile schneiden, Rollen (0 2 - 3 cm) formen und kaltstellen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf ein gerettetes Backblech legen. Zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und goldgelb backen.

:Zusatz :

: : Backzeit

: : ca. 20 Minuten

: : Backen

: : Stufe 3 (200° C)

: : Vorbereitungszeit

: : ca. 20 Minuten