

Weihnachtsbacken Rezepte

Nusstaler

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Gebäck, Nuss, Plätzchen, Weihnachten

300 g Walnusskerne	1	Ei
250 g Pecannüsse		Salz
200 g Paranüsse	250 g	Mehl
125 g Butter	1/2 Teel.	Backpulver
125 g Zucker	1	Pk. Vanillinzucker
50 g Farinzucker		

Bei diesem Rezept stellt man nur einen Teig her und erhält drei verschiedene Nusstaler. Zunächst die Nüsse vorbereiten und jede Sorte für sich grob hacken. Für den Teig das Fett mit Zucker, Ei und Salz schaumig rühren, das Mehl mit dem Backpulver unterkneten und den Teig dritteln.

Zur Dekoration von jeder Nussart einige Esslöffel aufheben, den Rest einer Sorte jeweils mit einem Teigdrittel verkneten. Drei 4 cm dicke Rollen formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Dann die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, die Oberfläche mit Eiweiß befeuchten und mit den restlichen Nüssen dekorieren. Die Walnuss-, Pecan- und Parataler 12 Minuten bei 200 Grad backen.