

Weihnachtsbacken Rezepte

Schokoladen Knuspertaler

Gattung: Backen, Weihnachten

Für Den Grundteig

125 g Kalte Margarine oder Butter	3 Essl. Puderzucker
175 g Mehl	2 Essl. Kakaopulver

Außerdem

75 g Gehackte Walnuskerne	2 Essl. Zucker
---------------------------	----------------

Zutaten für den Grundteig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Kakaopulver unterkneten. Den Teig zu einer 20 cm langen Rolle formen. Gehackte Walnuskerne auf etwas Küchenfolie ausbreiten und den Zucker darüber verteilen. Die Teigrolle darin wenden, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen. Scheiben von der Rolle schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 160 °C) ca. 15 Minuten backen.

Tipp!

Verwenden Sie für die Mürbeteigplätzchen gut gekühlte Margarine oder Butter und kneten Sie nur so lange, bis der Teig eben zusammenhält. Wärme und zu intensives Kneten machen den Teig leicht brüchig und bröselig