

Weihnachtsbacken Rezepte

Schweizer Nusstaler

Gattung: Backen, Nuss, Plätzchen, Weihnachten

125 g	Haselnuskerne	1	Pack. Vanillezucker
250 g	Mehl	1	Prise Salz
1	Teel. Backpulver	250 g	Butter
100 g	Stärkemehl		Kakaopulver
100 g	Puderzucker		

Die ganzen Haselnuskerne trocken unter ständigem Wenden in einer Pfanne rösten, nach dem Abkühlen die Schalen abreiben, anschließend die Nüsse reiben. Zusammen mit dem Mehl, Stärkemehl, Puder- und Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben, die in kleine Stücke geschnittene Butter darüber verteilen und alles schnell zusammenkneten.

Nun 3 Rollen von 3 cm Durchmesser formen und diese in Kakao wälzen. Mindestens 2 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und dann in Scheiben von 1/2 cm Dicke schneiden. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Taler goldgelb sind.