Haselnusstaler



Zutaten Teig

- 280 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 80 g fein gemahlene Haselnusskerne
- 20 g grob gehackte Haselnusskerne
- 90 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 160 g geschmolzene Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Eigelb
- 4 EL Milch

Zutaten Haselnussrand

- 1 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 60 g grob gehackte Haselnusskerne zum wälzen
- 2 El Zucker

Zubereitung

- Butter zerlassen, leicht bräunen und kurz abkühlen lassen.
- Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnusskerne, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen.
- Lauwarme Butter und Vanille-Extrakt hinzufügen und mit den Händen zu einem Teig kneten.
- Eigelb und Mich verquirlen, zu dem Teig geben und ebenfalls mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig zu 4 Rollen (ca. 3,5 cm Ø) formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eiweiß mit dem Zucker steif aufschlagen und die Teigrollen damit dünn bepinseln.
- Die restlichen Haselnusskerne mit dem Zucker mischen, auf die Arbeitsfläche geben und die Teigrollen darin wälzen.
- Anschließend die Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit genügend Abstand legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Haselnusstaler vollständig abkühlen lassen und in eine luftdichte Blechdose füllen.

Portionsgröße: 40 Plätzchen
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©