

Kerntaler Weiße

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 90 Portionen

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3	Tropfen	Bittermandelaroma
1		Ei(er)
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Haselnüsse, sehr grob gehackte
3	Essl.	Kondensmilch
100	Gramm	Haselnüsse, gehackte

Anleitung:

Die ersten 8 Zutaten zu einem Teig verkneten. Zu etwa 2 1/2 cm dicken Rollen formen, mit Kondensmilch bestreichen und in den Haselnüssen wälzen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.

Die sehr kalten Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 175-200° für 10-15 Minuten backen.