

Nuss - Kakao Taler Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 50-60 Stück

75	Gramm	Haselnusskerne, in einer Pfanne ohne Fett Geröstet, gemahlen
5	Gramm	Kakaopulver
75	Gramm	Vollrohrzucker
200	Gramm	Weizen, fein gemahlen
1	Teel.	Weinsteinbackpulver
125	Gramm	Margarine
25	Gramm	Ahornsirup
2	Essl.	Haferdrink
1		Gestr. Weihnachts-Gebäckmischung

Anleitung:

Einen Teelöffel der gem. Haselnusskerne mit Kakaopulver und 15 g Vollrohrzucker mischen und beiseite stellen. Weizen mit den restlichen gem. Haselnusskernen und den übrigen Zutaten und der Weihnachts-Gebäckmischung in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken gründlich vermischen.

Abschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und daraus drei Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen. Die Rollen in dem Nuss- Rohrucker-Gemisch wälzen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Anschließend ca. 1/2 cm dicke Taler von den Rollen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Min. backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten