

Nuss - Taler Schweizer

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Haselnußkerne
		Teig
250	Gramm	Mehl
1	gestr. TL	Backpulver
100	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Butter
		Milch
		Kakao
		Zucker

Anleitung:

Haselnüsse unter ständigem Rühren in der trockenen Pfanne rösten, bis sich die braune Haut löst und die Nüsse gelblich werden. Nüsse abkühlen lassen, dann zwischen den Händen reiben, damit die Haut abfällt. Nüsse fein hacken oder mahlen.

Aus den angegebenen Zutaten und den Nüssen einen Knetteig bereiten und zu vier Rollen von 2 bis 3 cm o formen.

Rollen mit Milch bestreichen. Jeweils die gleiche Menge Kakao und Zucker mischen, Rollen darin wälzen, bis sie gleichmäßig braun sind, und 2 Stunden kühl stellen. Rollen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 12 bis 15 Minuten.