

Schoko - Walnuss Taler

Kategorien: Backen, Gebäck

Zutaten für: 80 Stück

270	Gramm	Zimmerwarme Butter
130	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1/2		Vanilleschote; das Mark
1	Prise	Zimtpulver
375	Gramm	Mehl
40	Gramm	Kakaopulver
120	Gramm	Grob gehackte Walnüsse
		Mehl für die Arbeitssäche
1		Eigelb
1	Essl.	Sahne

Anleitung:

1. Butter, Puderzucker, Salz, Vanillemark und Zimt mit den Knethaken geschmeidig verarbeiten. Mehl darüber sieben und mit den Fingern krümelig verarbeiten. Die Hälfte davon rasch zu einem Mürbteig verkneten, zu einem flachen Ziegel formen und in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Über die zweite Hälfte den Kakao sieben, die Walnüsse dazugeben und ebenfalls zu einem Mürbteig verarbeiten. Zu drei gleichmäßig dicken Rollen von 2 bis 3 cm Durchmesser formen und ebenfalls kühlen.

2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den hellen Teig dünn ausrollen und in drei schmale Rechtecke, so breit wie die Rollen, schneiden. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Platten damit bestreichen. Die dunklen Teigstränge darin einrollen, die Teignähte gut andrücken. Erneut kühl stellen.

3. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen. Den Teig in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Nicht zu dicht nebeneinander auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten hell backen.