

Eierlikör - Nusstaler

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Eigelb
170	Gramm	Walnüsse, halbiert
		Für die Glasur:
3	Essl.	Eierlikör
75	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und das Eigelb schaumig rühren. Die Walnüsse mit einem Messer oder einer Küchenmaschine zerkleinern. Das Mehl und 100 g der gehackten Walnüsse in die Buttermasse einkneten.

Aus dem Teig drei Rollen mit ca. 20 cm Länge formen. Die Teigrollen in den restlichen Walnüssen wälzen, in Alufolie wickeln und im Gefrierfach 30 Minuten lang leicht anfrieren lassen. Zwischenzeitlich den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Heißluft)

Anschließend die Alufolie entfernen und die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker durchsieben und mit dem Eierlikör zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Glasur mit einem Kuchenpinsel auf die ausgekühlten Taler streichen und trocknen lassen.