



Menge 40 - 50 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

NUSSTALER

Haselnusskekse von der Rolle geschnitten mit Haselnussglasur - die schaffen auch Backanfänger ganz leicht!



Zubereitung

1. Mehl, braunen Zucker, Eigelb, Salz, Zimt, Kakao und Nüsse in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle (etwa 3,5 cm Ø) formen, in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend mit einem scharfen Messer ca. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
4. Die Haselnussglasur im heißen Wasserbad auflösen und abgekühlte Nusstaler jeweils zur Hälfte eintauchen. Nach Belieben mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Diamant Brauner Zucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
2 TL	echter Kakao (gesiebt)
200 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	Butter (oder Margarine)
	Haselnussglasur
	gehackte Haselnüsse

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.