

Schweizer Nusstaler



Zutaten

- 100 g Haselnusskerne
- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 100 g Speisestärke
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter
- etwas Milch, Kakao und Zucker

Zubereitung

Die Haselnusskerne in einem Topf bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren anrösten bis sich die braune Schale ablösen lässt und die Nüsse gelblich werden. Nach dem Abkühlen die Nüsse zwischen den Händen reiben, bis sich die restliche Schale löst. Nun die Nüsse fein mahlen.

Sie werden mit dem Mehl, Backpulver, Speisestärke auf das Backbrett gegeben. Dann noch Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Flöckchen der Butter darauf geben. Mit einem großen Messer werden alle Zutaten untereinander gehackt und dann schnell zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet.

Aus der ganzen Masse werden etwa 4 Rollen von etwa 3 cm Durchmesser geformt. Diese werden mit Milch bestrichen und dann in einer Mischung von Kakao und Zucker gewälzt. Die Rollen werden etwa 2 Stunden kalt gestellt.

Dann werden mit einem scharfen Messer ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben abgeschnitten und auf ein gefettetes Backblech oder auf ein Blech mit Backpapier gesetzt.

Bei 180-200 °C werden die Nusstaler hellgelb abgebacken.

Viel Spaß beim Backen!

María

