

Dezember 2010

Nusstaler

- schnelles Guetzli – nicht nur für Weihnachten
- ergibt viele Guetzli!
- Je nach Auswahl der Nusssorte ergibt sich immer wieder ein anderes Guetzli

TEIG:

350g weiche Butter

200g weisser Zucker

400g Rohrzucker

1 TL Salz

1 TL Zimt

3 grosse Eier

mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse rühren

225g gemahlene Nüsse, Sorte nach Belieben

680g Mehl

1 TL Backpulver

darunterziehen, rasch zu einem glatten Teig mischen und in ca. 8 Portionen teilen. Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen

Mind. 2 Stunden kühlstellen

(Teigrollen können auch tiefgekühlt werden und nach Bedarf verarbeitet werden)

FORMEN:

Teigrollen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

BACKEN:

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 8-10 Min. backen, die Ränder sollen leicht braun sein. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

GLASUR, NACH BELIEBEN:

1 Beutel dunkle Schokoladenglasur

schmelzen, danach eine kleine Ecke abschneiden und die Taler mit einem Streifenmuster verzieren. Vollständig trocknen lassen.

AUFBEWAHREN:

In einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren, mind. 1 Woche haltbar.