

Rezept

Knusprige Haselnusstaler

Ein Rezept von Knusprige Haselnusstaler, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	50 gemahlene Haselnüsse
1/4 TL Backpulver	100 g kalte Butter
100 g Puderzucker	1 Eiweiß
runde Ausstechform mit glattem Rand (ca. 5-6 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Haselnüssen und dem Backpulver mischen. Mit Butter in Flöckchen, Puderzucker und Eiweiß auf eine Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer hacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig nach und nach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, mit der Ausstechform 50 Kreise ausstechen.
3. Die Teigkreise mit einer Seite vorsichtig auf die bemehlte Seite einer Gemüsereibe drücken, sodass ein Lochmuster entsteht, und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 7-8 Min. goldgelb backen. Die Taler herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.