

## Rezept

# Knusprige Haselnusstaler

Ein Rezept von Knusprige Haselnusstaler, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>50</b> gemahlene Haselnüsse
1/4 TL Backpulver	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>1</b> 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.