Nah&Frisch



Zauberhafte Weihnachtsküche Hölker Verlag | Professional

Haselnusstaler

Griaß di Rezepte | Kekse | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

In einer Schüssel die Butter schaumig schlagen, dabei nach und nach den Honig zufügen. Das Ei ebenfalls zugeben und 1 Minuten unterrühren. Dann Tee, Kakao, Zimt, Vanillezucker, Salz und gemahlene Nüsse untermengen. Das Mehl und das Backpulver sieben und vorsichtig unterheben. Alles auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu Rollen formen (Ø 3–4 cm). Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gehackten Haselnüsse auf einen flachen Teller geben. Das Eiweiß verquirlen und die Teigrollen damit auf allen Seiten bestreichen. Diese dann in den Nüssen wenden, bis sie rundum bedeckt sind. Die Teigrollen in 3 mm dünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf das Blech legen. Die Haselnusstaler in den Ofen geben und 15 Minuten hellbraun backen. Anschließend mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.

Zutaten

- 80 g zimmerwarme Butter
- 200 g flüssiger Honig
- 1 Ei
- 4 EL starker schwarzer Tee
- ½ TL Kakaopulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g gemahlene Haselnusskerne
- 200 g Vollkornmehl
- plus etwas für die Arbeitsfläche
- 1 TL Backpulver
- 60 g gehackte Haselnusskerne
- 1 Eiweiß