

Rezept Nuss- oder Mandel-Taler

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
100 g Speisestärke
80 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten mit den Händen solange verkneten, bis daraus ein glatter Teig entsteht.

Den Teig zu einer Rolle mit 3 bis 4 cm Durchmesser formen und in Pergamentpapier bzw. Frischhaltefolie einwickeln. Die Rolle nun für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten, den Backofen anschließend auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Aus der Rolle nun ca. 1 cm breite Scheiben, die Nuss- oder Mandeltaler, abschneiden.

Die Nuss- oder Mandeltaler auf das Backblech legen und im Ofen für ca. 12 Minuten backen.

Da die Taler nach dem Backen noch sehr locker und zerbrechlich sind, sollten diese auf dem Backblech zum Abkühlen liegen bleiben.

Verzieren kann man die Nuss- oder Mandel-Taler entweder mit ganzen Haselnüssen bzw. Mandeln, die vor dem Backen auf die Taler gelegt werden.

Alternativ können die Taler auch mit flüssiger Kuvertüre besprenkelt bzw. mit der Unterseite in die Kuvertüre getaucht werden.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten

Zurück zu Weihnachtsgebäck