

Nuss-Taler

mit Walnuss & Paranuss



**ZUTATEN
FÜR 20 STÜCK:**

- 1 Eigelb,
- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 80 g Zucker
- 50 g Paranüsse
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Milch
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
-
- 1 Eigelb
- Zucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG:

Zur Vorbereitung eine Nussbutter herstellen. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen, behutsam unter Rühren leicht anbräunen, bis sie zartnussig riecht. Dann gut auskühlen lassen (je kräftiger die Butter gebräunt ist, desto intensiver wird das Aroma – sie sollte aber nicht verbrennen). Außerdem die Nüsse möglichst fein hacken und zur Butter dazugeben.

Anschließend die Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig schlagen - danach Mehl, Backpulver, Milch, Nüsse und Salz von Hand unterkneten (der Teig ist sehr krümelig und muss mehrere Minuten fest geknetet werden).

Den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und

über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Ende der Kühlzeit einen großen Teller mit Zucker vorbereiten und das Eigelb verquirlen – währenddessen auch den Ofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Nun die Teigrolle ringsherum mit Eigelb bestreichen und mit Zucker ummanteln – danach in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, und diese mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen.

Die Plätzchen für 15-20 Minuten hellbraun backen – danach kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und am besten über Nacht auskühlen lassen.