

Nusstaler mit Zimtnote

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Butter
100 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Mandeln, gemahlen
1 TL Zimt
150 g Mehl
75 g Kokosblütenzucker
1 Ei



Zubereitung

Die Butter mit dem Kokosblütenzucker, Ei und Zimt vermengen. Anschließend Haselnüsse, Mandeln sowie das Mehl hinzugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Rollen formen, in Backpapier hüllen und für rund 60 Minuten kühlen. Nun die Rollen in zirka einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit einer Gabel eindrücken. Die Nusstaler auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Rund zehn Minuten im vorgeheizten Backofen (175 °C Ober-/Unterhitze) backen.