Haselnuss Taler

Dieses Rezept für Haselnuss Taler aus Mürbteig wird mit Eierlikör verfeinert.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

300 g	Mehl
100 g	Staubzucker
100 g	Haselnüsse gemahlen
1 EL	Eierlikör
180 g	Butter kalt
2 Stk.	Eidotter
1 EL	Vanillezucker
	Nougat weich (für die Fülle)
	Schokolade weiß
	Schokoglasur (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss Taler** zuerst das Mehl auf eine Arbeitsfläche oder Schüssel sieben und die kalte Butter darüber reiben. Die restlichen Zutaten Haselnüsse gemahlen, Staubzucker, Vanillezucker und Eierlikör hinzufügen. Danach in der Mitte eine Grube drücken und die 2 Stück Eidotter hineinrühren. Die Mürbteig Masse kurz und vorsichtig kneten und 1 Stunde in Folie eingewickelt im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den fertigen Teig dünn ausrollen in beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Weihnachts Haselnuss Taler im Backrohr bei zirka 180 Grad 10 - 12 Minuten fertig backen.

3. Die ausgekühlten Haselnuss Taler mit der weichen Nougat Masse zusammensetzen. Die weiße Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und die Taler darin tauchen. Schoko Punkte auf die Taler aufspritzen und mit einer Nadel verzieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp