

# Punsch-Nuss Taler

Die Punsch-Nuss Taler sind ein wunderbares Weihnachtsgebäck. Ein Rezept, das zur Adventszeit nicht fehlen darf.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| 150 g         | Weizenmehl                          |
| 100 g         | <a href="#">Butter</a>              |
| 50 g          | Staubzucker                         |
| 0.5 Packungen | <a href="#">Vanillezucker</a>       |
| 1 Stk.        | Eidotter                            |
|               | <a href="#">Marillenmarmelade</a>   |
| 1 Becher      | <a href="#">Punschglasur</a> (rosa) |

## Fülle

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 100 ml | Milch                            |
| 60 g   | Feinkristallzucker               |
| 150 g  | <a href="#">Nüsse</a> (gerieben) |
| 20 ml  | <a href="#">Rum</a>              |

## Zubereitung

1. Für die **Punsch-Nuss Taler** das Weizenmehl mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker vermengen und das Eidotter hinzugeben. Zu einem homogenen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Teig zirka 2 mm dick ausrollen und kleine Kreise von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf das Backblech legen und im Ofen bei 160 °C zirka 5 Minuten goldgelb backen.
3. Für die Fülle die Milch in einen Topf geben Zucker hinzugeben und aufkochen. Die geriebenen Nüsse hinzugeben, kurz durch rösten, auskühlen lassen und den Rum dazugeben.
4. Je zwei Taler mit der Fülle belegen, mit heißer Marillenmarmelade bestreichen, zusammen setzen und mit der Punschglasur überziehen.

## Tipp

Die Punschglasur je nach Konsistenz mit etwas heißem Wasser verdünnen. Die Punsch-Nuss Taler kann man noch mit fein gehackten Pistazien oder bunte Zuckerstreusel bestreuen.