Schoko-Nusstaler

Die leckeren Schoko-Nusstaler gehören auf den Weihnachtsteller. Diese einfachen himmlischen Plätzchen schmecken aber sonst auch zur jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

150 g	Zucker
2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 TL	Zimtpulver
50 g	Zartbitter Schokolade (geraspelt)
100 g	Mandeln (gemahlen)
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
50 g	Zartbitter Schokolade (zum Glasieren)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Nusstaler** das Eiweiß in eine Rührschüssel geben. Salz hinzugeben und mit einem Handmixer zu festem Eischnee schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zimtpulver vermischen und vorsichtig unter die Eischnee-Masse heben.

2. Die gemahlenen Haselnüsse und Mandeln in einer Schüssel geben, und mit der geraspelten Schokolade vermengen. Die Mischung löffelweise zum Eischnee geben und zu einem Teig verkneten.

3. Den Nussteig in zwei Teile teilen und zu zirka 20 cm lange Rollen formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchkühlen. (noch besser über Nacht).

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier

belegen. Mit einem scharfen Messer dünne Scheiben von der Rolle schneiden und auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene zirka 12-15 Minuten backen. Überwachen das die Nusstaler nicht zu dunkel werden.

5. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Kekse bis zur Hälfte in die Schokolade Glasur tunken. Auf einem Küchenrost trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Schoko-Nusstaler an einem kühlen Platz abgedeckt, einige Tage liegen lassen. Dadurch werden süßen Plätzchen weich und saftig, anschließend in Keksdosen lagern.