



24. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Nusstaler

Zutaten:

375 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
6 g (2 gestr. TL) Backpulver
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Tropfen Backöl Bittermandel
2 Eier
250 g kalte Butter oder Margarine
200 g Haselnusskerne

Zubereitung:

Das Weizenmehl mit der Speisestärke und 2 gestr. TL Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
Zucker, Vanillezucker, 3 Tropfen Backöl Bittermandel und 2 Eier hinein geben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

Die kalte Butter oder Margarine in Stücke schneiden, die Haselnusskerne vierteln, beide Zutaten auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, daraus gut 2 ½ cm dicke Rollen formen, so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind.

Mit einem scharfen Messer in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, dann in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 175 - 200 °C

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 10 bis 15 Minuten

Daniel Funk, Grundschule Berghausen