

Nuss Taler

Hallo  
Es geht weiter mit den Keksen!  
Ich hoffe es interessiert Euch überhaupt. Momentan sieht und  
#leszeitung ja in überzeitung schriften im Keksrezept oder eben im  
#wahrnehmung Kekstezept im überfluss Aber so sollte es im  
als auch zu essen. Ich liebe kekse. Sowohl sie zu backen



# Nuss Taler

125 g gemahlene Haselnüsse  
125 g gemahlene Mandeln  
250 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 TL gemahlene Nelken  
1 Ei  
1 Eigelb  
Staub(Puder)zucker zum Ausrollen

## Glasure:

1 Eiweiß  
125g Staub(Puder)zucker

## Verzierung:

Schokoglasur  
zirka 20 Haselnüsse

Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, und Nelken  
einmischen und dann die Zucker, Vanillezucker und Nelken  
in einem feigen drücken und das Ei und Eigelb hinzugeben. Alles  
Teig mit Folie abdecken und zirka 1 Stunde im Kühlschrank  
festen lassen.  
Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Den Teig darauf  
Dann restlichen Teig wieder zusammenkneten ausrollen und  
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Scheiben  
Staub(Puder)zucker schütten und mit Hilfe eines kleinen  
Löffels auf die Scheiben geben und verteilen.  
Die Vorzeiten können noch bei zirka 10-12 Minuten backen.  
Nach dem Auskühlen hart. Also nicht zu lange backen sie  
Auskühlen lassen. Die Haselnüsse vierteln. Einen Tupfen  
Schokoglasur mittig auf die Nüsse geben und eine Haselnuss  
Verzierung legen. könnt auch gemahlene Haselnüsse für die  
Verzierung nehmen.







Sämtliche Kekse mit Nüssen sind Favoriten meines Mannes! Er  
behauptet immer Nüsse sind gesund und darum sollte man viel  
davon essen. Mit dem Gesundheitsfaktor hat er ja auch recht  
auch ich bin mir nicht ganz sicher, ob das bei Nuss-KEKSEN  
auch gilt.











