

Nuss Taler

Hallo
Es geht weiter mit den Keksen!
Ich hoffe es interessiert Euch überhaupt. Momentan sieht und
#leszeitung ja in über 1000 Zeitschriften, im Keksrezept oder eben im
#kochen und backen. Ich liebe Kekse. Sowohl sie zu backen
als auch zu essen.



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 Zuckerfächer geben. In die Mitte
einige Minuten drücken und das Ei und Eigelb hinzugeben. Alles
Teig in einem feig verkneten und zirkal 1 Stunde im Kühlschrank
lassen mit Folie abdecken und zirkal 1 Stunde im Kühlschrank
Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Den Teig darauf
zirka 2mm dick ausrollen und zirkal 1cm runde Scheiben ausstechen.
Den restlichen Teig wieder zusammenkneten ausrollen und
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Scheiben
auf weiß sehr steif schlagen und mit Hilfe eines kleinen
Löffels auf die Scheiben geben und verteilen. Einem kleinen
eine Vorlage zirkal 1cm hoch und zirkal 1cm Durchmesser.
Nach dem Auskühlen noch zirkal 10-12 Minuten backen.
Auskühlen lassen. Die Haselnüsse zu lange backen sie
verknageln lassen. Die Haselnüsse geben eine harte
Verzierung nehmen. Schokoglasur mit zirkal 1cm Haselnüsse
für die Verzierung nehmen.





Sämtliche Kekse mit Nüssen sind Favoriten meines Mannes! Er
bevorzugt immer Nüsse und ist 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.



Die ersten Adventmärkte haben auch schon geöffnet und so wird es auch in Wien. Ich habe die Deko für die Adventszeit auch schon gekauft. Ich habe die Deko für die Adventszeit auch schon gekauft. Ich habe die Deko für die Adventszeit auch schon gekauft.

Wie woa Weihnachten von Georg Danzer

Weihnachten Daham von Reinhard Fendrich

I wunsch mir zu Weihnachten von Marianne Mendt

Das sind keine klassischen, typischen Weihnachtslieder, aber teilweise regen die Texte zum Nachdenken an. Hör sie Euch an, die Texte sind auf YouTube, da findet man sie bestimmt. Ich habe sie für Euch auf YouTube hochgeladen, da findet man sie bestimmt. Ich habe sie für Euch auf YouTube hochgeladen, da findet man sie bestimmt.





