

Nussgebäck

Zutaten

(für ca. 42 Nusshälften)

140 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Weinsteinpulver
100 g Butter
50 g Rohrohrzucker
50 g gemahlene Nüsse
1 Ei
1TL Kakao
etwas Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und eine Rolle formen. Die Nussformen einfetten und mit Mehl austäuben.

Die Teigrolle anschließend in gleich große Stücke teilen und in die Förmchen drücken. Im Backofen bei 200°C Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 min backen, aus den Förmchen stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Alternativ könnt ihr die Nusshälften auch mit Schokolade bestreichen oder eine Hälfte mit Schokocreame bestreichen und eine zweite Hälfte darauf setzen. So bekommt ihr eine ganze Nuss.

In einer gut schließenden Blechdose halten sich die Nüsse mehrere Wochen.

