

PEKANUSSTALER



300g gemahlene Haselnüsse
150g Zartbitterkuvertüre
200g Butter
160g Mehl
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
einen halben Teelöffel Zimtpulver
ca. 300 g Pekanusshälften
ca. 4 Esslöffel roten Traubensaft
200 g Puderzucker
Zubereitung:

Zubereitung

Kuvertüre fein reiben.

Schokolade, gemahlene Nüsse, Butter, Mehl, Salz, Puderzucker (150g), Vanillezucker und den Zimt zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser formen und abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 150° Ober-Unterhitze oder 130° Heißluft vorheizen.

Die Teigrollen in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und auf mit backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bitte etwas Abstand lassen, aber sie gehen kaum auf.

Etwa 20 Minuten backen.

Vorsichtig auf Roste legen und komplett auskühlen lassen.

200g Puderzucker mit 3-4 Esslöffel Saft vermischen. Mit einem Messer die Kekstaler mit Zuckerguss bestreichen und jeweils eine halbe Nuss darauf legen, leicht andrücken. Wenn der Zuckerguss ganz fest ist, kannst du die Pekanusstaler in einer gut verschließbaren Keksdose vier Wochen aufbewahren. ergibt ca. 70 Kekse.