

Neuschneetaler

etwa 45 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
120 g weiche Butter
100 g Backkakao
100 g geriebene Mandeln
60 g gesiebter Staubzucker
3 EL Haselnuss-Nougat-Creme
1 EL Milch

Glasur und zum Bestreuen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack (1 Becher)
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig mit den Händen nachkneten.

2 Aus dem Teig zwei ca. 4 cm dicke Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. tiefkühlen.

3 Die Teigrollen in 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

4 Die erkalteten Taler mit Glasur bestreichen und mit Pistazien bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte der Teig schwer binden ev. 2 EL Milch einkneten.

