



Nuss-Zimt-Polster

Zutaten

- 400g Mehl
- 250g Butter
- 3 Dotter
- 20g Germ
- 3 EL Staubzucker
- 2 EL Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas Rum

Für die Fülle:

- 3 Eiklar
- 250g Staubzucker
- Zimt
- Geriebene Nüsse

Zubereitung

Germ mit Milch, Zucker, Salz und Rum vermengen. Butter und Mehl ebenfalls vermengen und mit Dotter unter die Germ-Mischung geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Für die Fülle: Eiklar, Staubzucker und Zimt über Dunst aufschlagen.

Den Teig ca. 0,5cm dick ausrollen, Füllung darauf verteilen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Anschließend den Teig einrollen und mit einem Glas kleine Kipferl ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad für 15-20 Minuten golden backen.



Rumschnitten

Zutaten

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 250g Mehl
- 6 Eier
- 6 Rippen Schokolade
- 2 Messerspitzen Backpulver

Für die Glasur:

- 300g Staubzucker
- Ca. 1/8l Rum (so viel, dass die Glasur flüssig ist)

Zubereitung

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade sowie Mehl und Backpulver unterrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen und bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Während dem Auskühlen die Glasur vorbereiten und Rumschnitten damit überziehen. In Schnitten oder Würfel schneiden und genießen! 😊



Nusskekse

Zutaten

- 300g Mehl
- 250g gemahlene Haselnüsse
- 250g Butter
- 250g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Schlagobers oder Milch
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

Nüsse in einer Pfanne auf mittlerer Hitze rösten. Darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Anschließend Mehl, Nüsse und Schlagobers/Milch hinzufügen und gut verkneten. Teig in ca. 3cm dicke Rollen formen und in der Kakao-Puderzucker-Mischung wälzen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde an einem kalten Ort rasten lassen.

Teig in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.