

Spekulatius-Nusstaler (ca. 50 Stück)

Zutaten Teig

190 g Dinkelmehl (Typ 630)
40 g Kartoffelstärke
125 g Zucker
1 TL Weinsteinpulver
1 Ei
125 g Butter
125 g gemahlene Nüsse
2 TL Spekulatiusgewürz

Außerdem: Kuvertüre

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. In 4 ungefähr gleich große Stücke teilen und jedes zu einer ca. 1,5 cm dicken Rolle formen. In Folie eingewickelt dürfen die Rollen ca. 2 Stunden im Kühlschrank ausruhen.
3. Ungefähr 1 cm dicke Stück abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

