



Vegane Haselnuss-Taler

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Streichfett	150 g
Zucker	150 g
Salz	
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	200 g
Zimt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	330 g
Brauner Zucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Streichfett zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel Streichfett, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesens cremig rühren.
2. Haselnüsse, Zimt und Mehl in die Schüssel geben und unterkneten. Teig auf wenig Mehl zu Rollen (ca. 3 cm ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Ofen ca. 15–20 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Rohrzucker bestreuen. Auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	445 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g