

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

KNUSPRIGE NUSSTALER

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für den Teig:

100 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
300 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene, naturbelassene Mandeln
250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Salz
½ TL Zimt

Kühlzeit: 1 Std.

Zum Verzieren:

75 g Zartbitterkuvertüre



einfach



Gesamtzeit: ca. 1,5 Std.

+

Backzeit: ca. 8 – 10 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Zerbröselten **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** mit allen übrigen Zutaten zur Butter-Zucker-Masse zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Aus dem Teig zwei Rollen à ca. 3 cm Durchmesser formen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Gabelrücken etwas eindrücken.
5. Nusstaler bei 175 °C (Ober-/ Unterhitze) 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit nach Belieben verzieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch

Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.