

Nusstaler mit Aprikosenstückchen

Zutaten:

200 g Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen
180 g Puderzucker
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimt
10 g Backpulver
350 g Mehl
280 g Schokoladentropfen
140 g gehackte Walnüsse
140 g gehackte Haselnüsse
90 g getrocknete Aprikosen
100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Weihenstephan Die Streichzarte mit Puderzucker, Zucker, 1 Prise Salz, Eiern, Vanillezucker, Zimt, Backpulver, Mehl und Schokoladentropfen zu einem glatten Teig verkneten.

Anschließend die gehackten Wal- und Haselnüsse sowie die Aprikosen (gewürfelt) untermischen und mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

Den Teig in Rollen formen, diese in gleich große Stücke schneiden (ca. 45 Stück) und in walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, da sie zerlaufen. In dem auf 170°C vorgeheizten Ofen für ca. 15 Min backen lassen.

Nach dem Backen die Taler auskühlen lassen. Die Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen und die kalten Taler damit verzieren.