Nikolaustaler

Haselnuss-Kekse für den Stiefel zu Nikolaus. Rezept für etwa 30 Stück.

Zutaten:

Für den Teig:
250g Butter
250g Zucker
1 Ei
1 Fläschen Bittermandel-Aroma
125g gemahlene Haselnüsse
350g Mehl

zum Verzieren:
300g Puderzucker
Zitronensaft
Rote Zuckerschrift

Zubereitung

Butter, Zucker und Ei mit dem Bittermandel-Aroma schaumig schlagen. Haselnüsse und Mehl unterkneten.

Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad vorheizen.

Den Teig zu einer Rolle von etwa 6cm Durchmesser verarbeiten. Von der Rolle 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf dem Backblech auslegen.

Kekse im Ofen für 13 Minuten backen.

Aus dem Puderzucker mit Zitronensaft einen glatten Guß rühren. Die Plätzchen gleichmäßig mit Zuckerguß überziehen und trocknen lassen.

Mit der roten Zuckerschrift Nikoläuse, Weihnachtsmotive oder Zahlen aufmalen. Die Kekse erst verpacken, wenn die Zuckerschrift trocken ist.