

Dänische Taler

200 g Butter
200 g Mehl
125 g gemahlene Haselnüsse
100 g Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Man stellt ihn etwas kalt, formt eine dicke Rolle und schneidet

mit einem Messer Scheiben ab, die man auf ein gefettetes Blech legt.

190 Grad Ober- und Unterhitze: ca. 8 – 10 Minuten.

Umluft: 2 Bleche gleichzeitig 160 Grad ca. 10 Minuten.