

Nuss-Spiralen

Für ca. 60 Stück

Zutaten

200 g	Mehl	½ TL	Zimt
160 g	Butter	1 TL	Kakaopulver
50 g	Puderzucker	1	Ei, Kl. 2
1	Eigelb, Kl. 2	2	Eiweiß, Kl. 2
1 Prise	Salz	30 g	Haselnusskerne (gehobelt)
35 g	Haselnusskerne (gemahlen)		

Zubereitungszeit: ca. 40-45 Minuten plus 30 Minuten Kühlzeit & Backzeit 15-18 Minuten (175°C)

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Puderzucker, Eigelb und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. 1/3 der Teigmenge mit Haselnüssen, Zimt, Kakaopulver und dem Ei verkneten. Die restlichen 2/3 Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Den dunklen Teig ebenfalls zu einem etwas kleineren Rechteck ausrollen (da sich die Teige nicht sehr gut ausrollen lassen, evtl. vorher kühlen oder zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen).
3. Den hellen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln. Den dunklen Teig auf das Kuchenholz wickeln, dann auf dem hellen Teig wieder abwickeln und etwas andrücken.
4. Das Rechteck mit beiden Teigschichten der Länge nach halbieren. Jedes Stück von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Die Rollen mit Eiweiß bepinseln und in den gehobelten Haselnüssen wälzen.
5. Beide Rollen ca. 30 Minuten kühl stellen, dann die Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. In dem auf 175°C vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15–18 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Plätzchen sind etwas aufwendig zu machen, schmecken aber lecker und sehen schön aus.