

## Butter-Pekan-Taler

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

100 g Pekannusskerne

225 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.

**1. Vorbereiten:** Pekannusskerne klein hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse auf einem Teller erkalten lassen und etwa 1/4 der Nüsse zum Verzieren beiseitestellen.

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und 3/4 der Nüsse hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren und zu Rollen von etwa 30 cm Länge formen. Die Rollen mind. 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3.** Teigrollen in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Teigscheiben mit den übrigen Nüssen bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 9 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 6 g, kJ: 251, kcal: 60