

# Nusstaler mit Zimtnote

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

150 g Butter  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
50 g Mandeln, gemahlen  
1 TL Zimt  
150 g Mehl  
75 g Kokosblütenzucker  
1 Ei



## Zubereitung

Die Butter mit dem Kokosblütenzucker, Ei und Zimt vermengen. Anschließend Haselnüsse, Mandeln sowie das Mehl hinzugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Rollen formen, in Backpapier hüllen und für rund 60 Minuten kühlen. Nun die Rollen in zirka einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit einer Gabel eindrücken. Die Nusstaler auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Rund zehn Minuten im vorgeheizten Backofen (175 °C Ober-/Unterhitze) backen.