



TOTENBEINLI

Zutaten

Für den Teig:

100g weiche Butter

330g Zucker

1 Zitrone, unbehandelt (Abrieb)

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

1 Prise Nelkenpulver

2 grosse Eier (63g+), zimmerwarm

130g gemahlene Haselnüsse

330g Mehl

200g Haselnüsse, ganz, mit Schale

Für den Anstrich:

1 Ei

1 EL Rahm

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Mixer verrühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Zitronenabrieb, Zimt, Salz und Nelkenpulver hinzufügen und weiter rühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Anschliessend die Eier begeben und zu einer luftigen Masse verrühren.
2. Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl hinzufügen und zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten. Zum Schluss die ganzen Haselnüsse begeben und von Hand in den Teig einarbeiten.
3. Den fertigen Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 1,5cm dick auswallen. Am besten formt man den Teig zu einer rechteckigen Teigplatte. Den Teig für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen (am besten über Nacht). Für besonders scharfe Schnittkanten, den Teig vor dem Schneiden 30 Minuten ins Gefrierfach legen.
4. Den Backofen auf 180°C Heissluft vorheizen.
5. Das Ei mit dem Rahm verquirlen und die Teigplatte damit bestreichen. Den Teig mit einem grossen Messer in ca. 10cm lange und 1,5cm breite Riegel schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Totenbeinli für etwa 18–20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren oder zum Verschenken in Cellophansäckli verpacken.