



Totenbeinli

Zutaten

- 330 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Zitrone, nur Zesten
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 2 Eier
- 130 g geriebene Haselnüsse
- 200 g ganze Haselnüsse mit Schale
- 330 g Mehl
- 50 ml Vollrahm

Zubereitung

- Zucker, Butter, Zitronenzesten, Zimt, Salz und Nelkenpulver in einer Rührmaschine schaumig schlagen.
- Ein Ei nach dem anderen darunterrühren. Weiterrühren bis die Masse hell ist.
- Die geriebenen Haselnüsse und das Mehl dazugeben und gut vermengen.
- Die ganzen Haselnüsse dazugeben und vorsichtig in den Teig einarbeiten, so dass sie ganz bleiben.
- Den fertigen Teig nochmal vorsichtig von Hand kneten. Den Teig kühl stellen.
- Den Teig ca. 1,5–2 cm dick ausrollen. Den ganzen Teig mit Vollrahm bestreichen.
- Den kühlen Teig in 12 cm lange und 1,5–2 cm breite Riegel schneiden.
- Die Riegel für 18 min bei 180 °C Umluft backen.

Rezept von [Andreas Caminada](#)