

Radonser Totenbeinli



UNSERE KÖCHE

Rocker Stämpf &
Spitzenkoch Fadri Arpagaus



Zutaten

180 g Schweizer Zucker

100 g Alpbutter

1 Zitrone

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

1 Prise Nelkenpulver

1 Eigelb

2 Eiweiss

100 g geriebene Haselnüsse

40 g ganze Haselnüsse mit Schale

250 g Gran Alpin Mehl

--

1 Eigelb

Zubereitung

- 1 Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen, Zitronenschale dazu reiben, Zimt, Salz und Nelkenpulver dazu geben. Alle Zutaten schaumig schlagen.
- 2 Eigelb und Eiweiss unter die Masse rühren.
- 3 Geriebene Haselnüsse und Mehl dazugeben, gut vermengen.
- 4 Ganze Haselnüsse dazugeben und vorsichtig in den Teig einarbeiten. Den fertigen Teig etwas flach drücken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- 5 Teig ungefähr 15 mm dick auswallen. In 12 cm lange und 2 cm breite Riegel schneiden.
- 6 Blech mit Backpapier auslegen und Riegel darauf platzieren. Mit Eigelb bestreichen.
- 7 Riegel für 18 Minuten bei 180 Grad backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.