|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Had'n-Cookies mit Nüssen** |  |  | **Piškoti z ajdo in orehi** |
|  |  |  |  |
| **Rührmasse:**100 g Kuvertüre, 80 g Walnüsse, 80 g gestiftelte Mandeln –220 g temperierte Butter, 300 g Rohrohrzucker, 1 Prise Salz, 2 g Zimt, 2 Eier – 50 g Speisestärke, 140 g Reismehl, 120 g Had'nmehl (Buchweizenmehl) |  |  | **Umešano testo:**100 g temne čokolade, 80 g orehov, 80 g mandljevih palčic – 220 g temperiranega masla, 300 g rjavega sladkorja, 1 ščepec soli, 2 g cimeta, 2 jajci –50 g jedilnega škroba, 140 g riževe moke, 120 g ajdove moke |
|  |  |  |  |
| 1.2. | Walnüsse und Mandeln in einer Pfanne oder im Ofen unter ständigem rühren rösten.Auskühlen lassen. | 1010 |  | 1.2. | V ponvi ali v pečici prepraži orehe in mandlje tako, da jih stalno mešaš.Ohladi. | 1010 |
| 3.4. | Zartbitterschokolade hacken, mit den Nüssen vermischen.Speisestärke mit beiden Mehlsorten vermischen. | 55 |  | 3.4. | Sesekljaj jedilno čokolado, primešaj orehe.Zmešaj jedilni škrob in obe moki. | 55 |
| 5. | Butter mit dem Rohrohrzucker schaumig schlagen, würzen, Eier einzeln langsam dazu rühren, zum Schluss nach und nach die Mehlmischung einrühren | 15 |  | 5. | Penasto stepi maslo in rjavi sladkor, ob koncu postopoma dodajaj jajca in zmešaj, začini, postopoma primešaj mokino zmes. | 15 |
| 6. | Schokolademischung unter den Abtrieb heben. | 5 |  | 6. | Dodaj in primešaj vse ostale sestavine. | 5 |
| 7.8. | Masse in einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Abstand walnussgroße Cookies dressieren oder diese zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und tiefgefrieren – von der tiefgefrorenen Rolle dann Scheiben abschneiden.Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen. | 109-12! |  | 7.8.  | Maso daj v vrečko za brizganje z velikim luknjastim nastavkom, na pekač nabrizgaj za oreh velike kukije, vmes pusti dovolj prostora, ker se razlezejo – ali pa testo oblikuj v svaljek, zavij v folijo za živila in zmrzni. Testo pred pečenjem nareži na rezine.Peci v segreti pečici pri 180 oC. | 109-12! |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Vor dem Servieren auskühlen lassen! |  |  |  | Shladi! |  |
|  |  |  |  |  |  |  |