|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  |  | | |
| **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. | 10  10 |  | | 1.  2. | V ponvi ali v pečici prepraži orehe in mandlje tako, da jih stalno mešaš.  Ohladi. | 10  10 |
| 3.  4. | Zartbitterschokolade hacken, mit den Nüssen vermischen.  Speisestärke mit beiden Mehlsorten vermischen. | 5  5 |  | | 3.  4. | Sesekljaj jedilno čokolado, primešaj orehe.  Zmešaj jedilni škrob in obe moki. | 5  5 |
| 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. | 10  9-12! |  | | 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. | 10  9-12! |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  | Vor dem Servieren auskühlen lassen! |  |  | |  | Shladi! |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |