Weihnachtsbäckerei Nusstaler

Nusstaler

Zutaten:

Haferflocken
Gemüse nach Wahl
Mehl (für Zwerge Buchweizenmehl verwenden)
Wasser
Haselnüsse

Zubereitung:

Das Gemüse reiben und mit Haferflocken, Mehl und Wasser vermischen.
Die Mengen variieren je nach Gemüsesorte (bei mir gab es Petersilienwurzel), es sollte aber auf jeden Fall ein Teig entstehen, den man in der Hand zu Talern formen kann.
Die Taler auf dem Backblech platzieren und eine Nuss in die Mitte drücken.
Bei 100°C ca. eine Stunde backen und danach gut durchtrocknen lassen.