



# GRILANDO

## BBQ- & Grillschule

### Grillakademie Mainfranken

#### Rezept

## Ingwer/Nuss-Taler

### Zutaten:

- 300 g Mehl Typ 405
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g gehackten Mandeln
- 150 g gehackte Walnüsse
- 100 g Kandierter Ingwer, gehackt
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



### Vorbereitung:

Pizzastein auf den Grill legen und bei ca. 180 °C eine Viertelstunde indirekt vorheizen.

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten bis der Teig elastisch ist.

Teig zu trocken	→	etwas Wasser oder Bacardi dazu geben
Teig zu klebrig	→	etwas Mehl dazu geben

Den fertigen Teig in 4 – 6 Stücke aufteilen und diese zu Rollen formen und in Folie packen.

Den Teig für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Rollen in 6 - 7 mm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Grill, am besten auf dem Pizzastein, bei ca. 180 Grad für ca. 18 bis 20 Minuten mit indirekter Hitze grillen.

Plätzchen vom Grill nehmen, kurz abkühlen und servieren!

### **GRILANDO Grillfachhandel & Grillschule**

Grillakademie Mainfranken  
Im Wiesgarten 3  
97783 Karsbach-Weyersfeld

Tel.: 09358 / 9700-306  
Mail: [office@grilando.de](mailto:office@grilando.de)  
<http://www.grilando.de>