

Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

Zutaten:

250 gr. Butter

100 gr. Puderzucker

60 gr. Marzipan

Vanille, Zitrone, Salz

310 gr. Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.

