



Menge 30 - 35 Taler



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BUTTERTALER

Buttergebäck verfeinert mit Zimtucker - lecker!



Zubereitung

1. Butter mit Butterschmalz, Eigelben, Arrak, Zucker und Mehl verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden kühl stellen.
2. Auf einer bemehlten Fläche 5-7 mm dick ausrollen, Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 10-15 Minuten backen.
4. Noch warm mit Diamant Zimtucker bestreuen. Für ein hübsches Muster die Mitte der Taler mit Hilfe einer runden Pappschablone bedecken.

Zutaten

125 g	Butter
125 g	Butterschmalz
2	Eigelbe
1 EL	Arrak (oder weißer Rum)
125 g	Diamant Feinster Zucker
425 g	Mehl
	Diamant Zimtucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.