

## Johann´S Taler (Gek.Eigelb)

Kategorien: Plätzchen, Gek.Eigelb

Zutaten für: 1 Rezept

65	Gramm	Weiche Butter
65	Gramm	Zucker
1		Eigelb (hartgekocht)
1		Ei
120	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Eierlikör
2-3	Essl.	Hagelzucker

### Anleitung:

Butter und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Hartgekochtes Eigelb durch ein feines Sieb streichen, mit dem Ei unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, ebenfalls unterrühren. Teig ca 1/2 Std. kalt stellen. Teig mit Hilfe von bemehlter Klarsichtfolie zu einer Rolle (ca. 3,5 cm R) formen. Auf eine flache Platte legen und für 15 Min abgedeckt in den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 200° vorheizen. Teigrolle in ca 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Ofen auf der zweiten Schiene von unten in ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Für die Glasur Puderzucker und Eierlikör glattrühren. Plätzchen noch warm damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.