

Toblerone-Taler

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 90 Portionen

180	Gramm	Mehl
20	Gramm	Stärke
1	Teel.	Gestr.Backpulver
100	Gramm	Puderezucker
1	Prise	Salz
125	Gramm	Butter (Zimmertemperatur)
100	Gramm	Toblerone

Anleitung:

Kleine Plätzchen-Taler, die herrlich nach der beliebten Toblerone-Schokolade schmecken. Die fehlen doch noch auf deinem Plätzchenteller!

1. Schritt Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen (bis auf die Toblerone). Ei aufschlagen und dazugeben. Butter in kleine Würfel schneiden, auf der Mischung verteilen. Alles, außer die Toblerone-Schokolade, mit den Knethaken des Handrührers vermengen. Toblerone fein hacken und kurz unter den Teig kneten. Teig zu Rollen formen und in Folie verpackt mindestens 1 Stunde, noch besser über Nacht, kühl stellen.
2. Schritt Vor dem Backen den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backbleche - wenn nötig - mit Backpapier auslegen. Teigrollen in gleichmäßige, ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Auf die Bleche legen und 10 Minuten im mittleren Einschub backen.
3. Schritt Die abgekühlten Plätzchen beliebig mit Vollmilchkuvertüre besprenkeln.