

Rahm - Taler

Kategorien: Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Butter
5	Essl.	Sauerrahm
	Etwas	Milch
		Hagelzucker oder Zimt und Zucker

Anleitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Butter und Sauerrahm hinzufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gut durcharbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand zu einem glatten Teig verkneten, daraus Rollen (Durchmesser 2,5 cm) formen und einige Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).

Die Rollen in Scheiben (ca. 1/2 cm dick) schneiden und auf gefettete Backbleche legen. Die Taler mit etwas Milch bestreichen, mit Hagelzucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und 10 Minuten in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen.