

## Variation - 4 Weihnachtstaler

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 4 Portionen

### GRUNDREZEPT FÜR 1 VARIATION

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Vanilleschote; das Mark
1		Ei
300	Gramm	Mehl

### CASSATA-, PREISELBEER-, MARZIPAN-, ZIMTTALER,

#### Anleitung:

Einen Mürbeteig herstellen, und 2 Stunden kaltstellen.

CASSATA - TALER: 100 g kandierter Früchtemix und 50 g Belegkirschen fein hacken und mit 2EL Mandellikör verkneten und 30 min ziehen lassen. Den Mürbeteig in 2 Portionen teilen, und diese zu zwei Platten von ca 30 x 25cm Länge auswellen. Die Früchtemischung darauf verteilen, zu Rollen formen, in Folie wickeln und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Danach den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Rollen mit einem Messer in 7mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, und ca 12-15 min backen.

ZIMT-TALER: Gleiches Mürbeteiggrundrezept, nur unterden Teig 2 EL brauner Rum mitunterarbeiten. Teig gleich zu zwei Rollen formen, 1 h kaltstellen. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen, und in einem Zimtzuckergemisch( 4 EL Zucker, 1Tl Zimt) wälzen, in 7mm Scheiben schneiden und backen.

PREISELBEER - TALER: Gleiches Mürbeteig rezept, Nach der Ruhezeit zu zwei Rollen formen, diese Ausrollen zu 30x25 cm mit je 3 EL Preiselbeermarmelade bestreichen, zusammenrollen, wieder 3 Stunden kühl stellen, in 7mm Scheiben schneiden und dann backen.

MARZIPAN-TALER: Gleiches Mürbeteigrezept. Füllung: 70 g gehackte in der Pfanne geröstete Haselnusskerne, 200 g Marzipanrohmassen, 1/2 Eiweiß, 2 Tl Kakao. Diese Zutaten miteinander verkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu je 40x10 cm ausrollen, dünn mit Eiweiß bestreichen, in die Mitte je eine Marzipanrolle legen, zusammenrollen, Rand gut zusammen drücken, die Rollen eingewickelt wieder 3 Stunden kaltstellen, und dann in 7 mm dicke Scheiben schneiden, und abbacken.

Am besten man macht gleich den Teig für alle vier Sorten, und bereitet die Rollen vor, dann kann man sie nacheinander aufarbeiten. Es ist auch kein Schaden, wenn die Rollen über Nacht im Kühlschrank sind. So hat man schnell 4 Sorten Plätzchen.