

Kardamom - Taler

Zutaten für: 50 St.

90	Gramm	Mehl
60	Gramm	Zucker
60	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Salz
		Gut 1 1/2 TL gemahlene Kardamom
1/2		Ausgekratzte Vanilleschote
60	Gramm	Butter
1	Essl.	Sahne

Anleitung:

Alle Zutaten außer der Sahne auf eine Arbeitsfläche häufen und mit einem großen Messer durchhacken. Sahne zugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren und 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen. Zugedeckt eine Stunde kalt stellen. Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech setzen.

Mit einer Gabel Kerben in die Plätzchen drücken und nochmal 30 Min. kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und Plätzchen 12 Min. backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann