

## Maria - Theresia - Taler

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt

Zutaten für: 60 Stück

150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
2	Essl.	Wein, weiß
250	Gramm	Marzipan - Rohmasse
100	Gramm	Puderzucker
		Gelee (Johannesbeer-)
1	Pack.	Kuvertüre, Vollmilch
		Haselnüsse, ganz, zum Dekorieren

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, mit der Butter verbröseln und zusammen mit dem übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig etwa 4mm dick ausrollen und ca. 4 cm große (z.B. mit einem Glas) runde Plätzchen ausstechen. Diese bei 180° in etwa 5-15 Min hell backen, auf ein Gitter geben und auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, auf etwas Kristallzucker dünn ausrollen und in derselben Größe und in derselben Anzahl wie die Plätzchen runde Scheiben ausstechen. Das Johannesbeergelee glatt rühren, damit je ein Plätzchen bestreichen und eine Marzipanscheibe auflegen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit einem Backpinsel die Taler mit der Glasur überziehen und obenauf je eine Haselnuss setzen. Auf einem Gitter die Schokolade fest werden lassen.

Diese Plätzchen gehören zu unseren allerliebsten und die müssen jedes Weihnachten mit auf den Plätzchenteller!

GLASUR-Variante: Punsch-Glasur verwenden aus: 150g Puderzucker und 3 EL Rum, gut verrühren und die Taler damit überziehen, Haselnuss aufsetzen, trocknen lassen.