

# Gebäck-4-Falt

80 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

350 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
200 g kalte Butter  
1 Ei (Größe M)

### Müsli-Taler:

60 g Dr. Oetker Vitalis Knusper  
Pop Karamell

### Schoko-Taler:

50 g grob gehackte  
Edelkuvertüre  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker

### Erdnuss-Taler:

30 g grob gehackte gesalzene  
Erdnusskerne  
25 g Dr. Oetker Schoko  
Tröpfchen

### Kokos-Orangen-Taler:

30 g Kokosette  
1 EL Zucker  
1 EL Orangenlikör  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 gleiche Teile teilen.

## 2 Taler:

1/4 des Teiges mit Müsli, 1/4 mit Kuvertüre und Vanille-Zucker und 1/4 mit Erdnüssen und Schoko-Tröpfchen verkneten.

3 Den letzten Teig mit Kokosette, Zucker, Likör, Orangenschale und Pistazien verkneten. Die Teige zu ca. 20 cm langen Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten**



- 5 Den Backvorgang mit den übrigen Talern wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.

