

Weihnachtstaler

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

120 g glattes Mehl
100 g Dinkelvollkornmehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Schokolade
170 g Zucker
1 KL Zimt
1 Ei (Größe M)
200 g weiche Butter
200 g geröstete, geriebene
Haselnüsse

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch
Dr. Oetker Hagelzucker
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Aus dem Teig zwei 4 cm dicke Rollen formen. Die Teigrollen ca. 1 Std. kalt stellen. Die Teigrollen in 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Scheiben mit Milch leicht bestreichen und mit Hagelzucker oder Pistazien bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten