

Zimt-Taler

von Tanja Mueller (tanja@antiSpe.de)

Teig

4/5 Pk (200g) weiche Margarine
110g Zucker
260g Weizenmehl
2 TL Zimt
1/2 Pk (100g) gemahlene Haselnüsse

"Panierung"

2 EL Zucker
1 Pr Zimt

- Margarine, Zucker, Mehl und Zimt zu einem Teig kneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt im Kühlschrank mind 1/2 Stunde ruhen lassen.
- Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen oder kirschgroße Teigstücke zu Talern kneten.
- Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, die Plätzchen darauf legen.
- Bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen.
- Die 2 EL Zucker mit dem Zimt vermischen.
- Die noch warmen Plätzchen vorsichtig vom Backblech lösen, in dem Zimtzucker wälzen und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

Varianten: Schmecken auch mit Vollkornmehl sehr lecker.