VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Omas Zimt-Zucker-Taler

Einfache, mürbe Plätzchen mit Omas Zimtzucker

STÜCKE	GESAMTZEIT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 25	ca. 25 Min.	10–12 Min.	keine

TEMPERATUR	FORM	VORHEIZEN	SCHWIERIGKEIT
170 °C O/U	Taler	notwendig	einfach

Zutaten & Hinweise

Für etwa 25 Stück

- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Edelschmaus Omas Zimtzucker

Auf einen Blick

- Backofen: 170 °C Ober-/Unterhitze
- Backzeit: 10–12 Minuten
- Teigkugeln: je etwa 15 g
- Hell backen; die Ränder dürfen leicht Farbe bekommen.

Zum Formen & Verfeinern

- etwas Mehl für die Gabel
- nach Wunsch etwas Omas Zimtzucker zum Bestreuen

Haltbarkeit & Lagerung

- Vollständig ausgekühlt in eine gut schließende Keksdose legen. Kühl und trocken gelagert etwa 2–3 Wochen haltbar.

Mürbe · zimtig · einfach gebacken

Zubereitung

Omas Zimt-Zucker-Taler

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die weiche Butter mit Puderzucker und Omas Zimtzucker kurz cremig rühren.
3. Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Aus dem Teig Kugeln zu je etwa 15 g formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
5. Eine Gabel leicht mit Mehl bestäuben und die Kugeln damit flach drücken.
6. Die Plätzchen 10–12 Minuten backen. Sie sollen hell bleiben; die Ränder dürfen leicht Farbe bekommen.
7. Die Taler zunächst auf dem Blech etwas abkühlen lassen, denn direkt aus dem Ofen sind sie noch zerbrechlich.
8. Nach Wunsch mit etwas Omas Zimtzucker verfeinern und vollständig auskühlen lassen, bevor ihr sie in eine Keksdose legt.

Tipp

Die Taler erst vom Blech nehmen, wenn sie etwas abgekühlt und stabiler sind.