

Kandistaler

Knusprige Plätzchen mit Kandiszucker zu Weihnachten

etwa 120 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

175 g weiche Butter oder

Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

etwa 3 EL brauner Kandiszucker

1 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und gut 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig dritteln und jedes Teigstück auf dem braunen Zucker jeweils zu einer Rolle (etwa 20 cm lang) formen. Die Teigrollen auf ein Brett legen und in den Kühlschrank stellen, bis sie hart geworden sind (etwa 2 Std.).

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Rollen in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech zur Verfügung haben, bereiten Sie die Taler auf Backpapier vor, dann brauchen Sie die Taler auf dem Papier nur noch auf das Blech ziehen.
- Die Taler sind in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.

