

Goldstaubtaler

Zutaten

200 g Butter in Stücken
110 g brauner Zucker und mehr zum Bestreuen
30 g Vanillezucker
1/2 TL Salz
55 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
220 g Weizenmehl
Grümmelkandis
essbarer Glitzerstaub

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz
30 Sekunden / Stufe 4 verrühren.
Kakaopulver, Backpulver und Mehl zugeben und mit Hilfe des Spatels
25 Sekunden / Stufe 5 verkneten.
Den Teig noch kurz von Hand verkneten, zu 3 Rollen formen und in braunem
Zucker wälzen.
Rollen einzeln in Frischhaltefolie* wickeln und 20 Minuten ins Gefrierfach legen.
Die Rollen in Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
Die Bleche jeweils 5 Minuten vorbacken, aus dem Ofen nehmen und die Taler mit
Grümmelkandis bestreuen.
Dann 6 - 8 Minuten fertig backen.
Die Taler auf Kuchengittern abkühlen lassen und mit Goldstaub bestäuben.

Tipp:

Der Familie hat es geschmeckt, ich würde aber etwas weniger Kakao nehmen.
Die Backzeit NICHT verlängern.
Die Kekse sind nach der Backzeit noch weich, werden aber beim Abkühlen fest.

* Ich bin kein Umweltpostel aber trotzdem kein Freund von Frischhaltefolie. Zum Glück habe ich eckige, flache (Tupper)dosen in die ich die Rollen legen kann. Geht auch super. Nach der Kühlzeit kann man gleich den Zucker zum Wälzen in die Dose streuen – krümelt nicht so viel Zucker rum!



