Shortbred Taler

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl
30 g Weichweizengrieß
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
½ TL Salz
2 Eigelb (Größe M)
200 g Butter oder Margarine
2 EL kaltes Wasser
2 EL Zucker

Backzeit ca. 15 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen.

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig mit den Hände kleine Kugeln formen und zu flachen Talern zusammen drücken, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Teig Taler mit Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen und wie oben genannt backen.

Die Backbleche auf Kuchenroste stellen und das Gebäck etwa 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen.