

Rezept

Schnelle Rosmarin-Vanille-Taler

Ein Rezept von Schnelle Rosmarin-Vanille-Taler, am 11.12.2024

Zutaten

2-3 EL Rosmarinnadeln	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	200 g Mehl
1 TL Backpulver	150 g weiche Butter
2 Prisen Salz	1 zimmerwarmes Ei (M)
1 Vanilleschote (Mark)	1 EL Orangenlikör (ersatzweise Wasser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Rosmarin fein hacken, mit 50 g Zucker und Vanillezucker in einen Mörser geben und kurz zerreiben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
2. Butter, übrigen Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Ei, Vanillemark und Likör zugeben und alles cremig schlagen.
3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und zu Kugeln (ca. 2,5 cm Ø) formen. Die Kugeln im Rosmarinzucker wälzen, mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen und mit dem Boden eines Glases auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 12-13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.