

Rezept

Süsse Goldstückchen

Ein Rezept von Süsse Goldstückchen, am 11.06.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	150 g Puderzucker
300 g Mehl	1 TL Backpulver
1 Eigelb	150 g Haferflocken
3 EL Zucker	1 EL Zimtpulver
6 Säckchen oder Beutelchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Taler | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Löffelweise unter die Buttercreme rühren. Zum Schluss das Eigelb und die Haferflocken unterkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle (ca. 3 cm Ø) formen. Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 20 Min. in den Kühlschrank legen. Den Zucker mit dem Zimt gründlich mischen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Von den Teigrollen kleine, ca. 5 mm dicke Taler abschneiden und auf das Backblech legen. Die Goldtaler im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Die Taler mit dem Zimt-Zucker bestreuen. Weitere 10 Min. backen, bis sie goldgelb gebacken sind. Mit dem zweiten Blech genauso verfahren. Die Taler auskühlen lassen, in kleine Säckchen füllen und an die Piraten verteilen.