

Rezept

Zitronenthymian-Vanille-Taler

Ein Rezept von Zitronenthymian-Vanille-Taler, am 02.11.2024

Zutaten

3 EL getrockneter Zitronenthymian (ersatzweise Thymian)	200 g Mehl
Salz	1 TL Backpulver
100 g Puderzucker	175 g kalte Butter
1 Ei (M)	1 EL gemahlene Vanille
	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Zitronenthymian in einem Mörser sehr fein zerreiben. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Zitronenthymian in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butterwürfel, Puderzucker, Vanille, Ei und Zitronensaft zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu zwei Rollen (2,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen auf einem Schneidebrett in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Taler auf die Backbleche setzen und nacheinander im Ofen (Mitte) in je 12-13 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.