



## Zimt-Taler

Diese Zimt-Taler gelingen im Handumdrehen und sorgen nicht nur in der Vorweihnachtszeit für Genussmomente. Knusprig, buttrig und herrlich duftend – sie sind die perfekte Begleitung zu einer gemütlichen Tasse Kaffee.



Einfach



Zubereitung (ohne Back- und Wartezeit): 20 Min.

# Zutaten

## Portionen: 1

- 100 g gemahlene Mandeln
- 120 g Bayernland Goldbutter
- 2 TL Zimtpulver
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- Etwas Rum-Aroma
- 1 Ei
- 150 g Puderzucker
- 2 TL Zimtpulver
- 2 EL Wasser

# Zubereitung

## Schritt 1/7

Für den Teig die Mandeln mit 1 TL von der Butter in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und mit Zimt mischen.

## Schritt 2/7

Mehl, restliche Butter, Zucker, Rum-Aroma und das Ei mit der Mandelmischung verkneten, eine Kugel formen und ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

## Schritt 3/7

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

## Schritt 4/7

Den Teig halbieren und zwei Rollen formen. Von den Rollen 0,5 cm breite Scheiben abschneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

## Schritt 5/7

Die Scheiben mit einer Gabel plattdrücken.

## Schritt 6/7

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

## Schritt 7/7

Für den Guss Puderzucker, Zimt und heißes Wasser verrühren und auf die erkalteten Taler streichen. Alternativ kann man die Taler auch in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.