




Zitrus-Mandel-Taler

 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Bio-Zitronen	1 St.
Limetten	1 St.
Orangen	1 St.
Zucker	90 g
Butter	140 g
Puderzucker	175 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Mandeln, ganz	80 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Zitrusfrüchte heiß waschen und jeweils 1 TL Schale von jeder Frucht fein abreiben. 1 TL für den Teig beiseitestellen, übrige Schale in einer Schüssel mit Zucker vermengen und zugedeckt beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Salz und Zitruschale mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig schlagen. Ei zufügen. Mehl und Mandeln mischen und unterkneten.
3. Teig auf wenig Mehl zu 3 Rollen (je ca. 30 cm lang) formen und ca. 30 Min. kühl stellen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teigrollen in Zitruszucker wälzen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Bleche nacheinander im Backofen ca. 12–14 Min. backen, bis die Taler leicht bräunen. Herausnehmen, Zitrus-Mandel-Taler mit übrigem Zitruszucker bestreuen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 240 kcal

Kohlenhydrate 34 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 10 g
