



Falkenfelder Taler

ein Rezept der Klasse 4a

330 Gramm Zucker, 360 Gramm weiche Butter, 6 Eier Größe M, 750 Gramm Mehl, 3 Päckchen Vanille-Puddingpulver oder 120 Gramm Speisestärke, 9 Teelöffel Backpulver, 3 Prisen Salz, 300 Milliliter Milch. (Für ca. 60 Taler)

- Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
- Backbleche mit Backpapier auslegen
- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren
- Die Eier nacheinander zufügen und gut verrühren
- Das Mehl mit dem Puddingpulver bzw. der Stärke mischen
- Im Wechsel mit der Milch unter die Butter – Zucker Masse mischen
- Achtung: Der Teig darf nicht zu weich sein!
- Auf dem Backpapier kleine Häufchen mit einem Spritzbeutel ohne Tülle platzieren . Genügend Abstand lassen
- Wenn kein Spritzbeutel zur Hand, mit dem Löffel portionieren
- Kleine Taler brauchen im Ofen 12 Minuten Backzeit, größere ca. 15-20 Minuten
- Abkühlen lassen und die glatte Seite nach belieben verzieren
- Es bietet sich Zuckerguss in verschiedenen Farben an, Schokolade oder Nougat.
- Weihnachtlich wird der Taler durch Streusel oder Sterne