



Plätzchenrezept Amadeustaler

Zutaten für den Teig:

220g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 von der Vogt Hofmühle
140g Butter
100g Puderzucker
1 Eigelb
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung und Verzierung:

100 Marzipanrohmasse
2 EL Pistazien, fein gemahlen
1 EL Rum
200g Halbbitterkuvertüre
gehackte Pistazien

Aus den Zutaten den Mürbteig herstellen, kühlen, ausrollen und kleine Taler mit ca. 3cm Durchmesser ausstechen. Bei 175°C ca. 8 Min goldgelb ausbacken.

Marzipanrohmasse mit den Pistazien und dem Rum verrühren, mit einem Messer auf die Unterseite eines Talers streichen und mit einem zweiten Taler zusammensetzen.

Kuvertüre schmelzen und die Taler zur Hälfte eintauchen, abstreifen und auf ein Gitter legen, nach Bedarf noch mit gehackten Pistazien verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Josef Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de