



## *Plätzchenrezept Amadeustaler*

### ***Zutaten für den Teig:***

220g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 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 | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)