

Zitronen-Taler

Ergibt ca. 35 Stück

Die Zitronen-Taler sind einfach in der Zubereitung und sehr schnell hergestellt. Sie sind sehr zart und luftig.

Zutaten:

150 g	weiche Butter
55 g	Puderzucker
½	Zitrone, abgeriebene Schale
¼ TL	Salz
170 g	Mehl



Die weiche Butter mit dem Puderzucker, Zitronenschale und dem Salz zusammen sehr gut verrühren.

Das Mehl dazugeben, gut mischen und zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig zwischen Backpapier zu einer Rolle von ca. 2 ½ cm Durchmesser formen. Kühl stellen.

Zubereitung:

Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech verteilen.

Backen:

Bei 200 Grad werden die Zitronen-Taler 8 – 10 Minuten lang gebacken.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Aufbewahrung:

In einer Dose sind die Zitronen-Taler zwei Wochen haltbar. Luftdicht verschlossen sogar drei Monate.

Variante:

Anstelle von Zitronenschalen kann auch eine Orange abgerieben werden. Dann sind es Orangen-Taler.