

Pflaumenmus-Zimt-Taler



Zutaten (12 Stück):

Teig & Füllung:

1 Ei
150 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
75 g Butter (kalt)
75 g Zucker
50 g Schmand
150 g Pflaumenmus

Belag:

20 g Zucker
1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen. Die Butter in Stückchen schneiden und gemeinsam mit dem Schmand zur Mehl-Zuckermischung geben.

Das Ei aufschlagen, Eigelb und Eiweiss trennen. Das Eigelb unter die anderen Teigzutaten mischen und das Eiweiss zur Seite stellen.

Die Teigzutaten von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig nach der Kühlzeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Das Pflaumenmus darauf streichen, hierbei an den Seitenrändern rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand lassen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Die Teigplatte von der längsten Seite her vorsichtig aufrollen und in Frischhaltefolie gewickelt nochmals 30 Minuten in den kühl stellen.

Unterdessen den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigtolle mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese auf das vorbereitete Backblech legen und mit Eiweiss bepinseln. Zimt mit Zucker mischen und über die Taler streuen.

Die Taler in den vorgeheizten Backofen geben, 14 - 15 Minuten backen und danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:

Besonders aromatisch schmecken die Taler mit selbstgemachtem Pflaumenmus.

Nährwertangaben: 172 kcal p.P., 25 g KH p.P.