

## Weihnachtstaler

### Zutaten für 50 Stück

#### Knetteig:

- 120 g glattes Mehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 KL Backpulver
- 1 Pkg. Puddingpulver Schokolade
- 170 g Zucker
- 1 KL Zimt
- 1 Ei
- 200 g weiche Butter
- 200 g geröstete, geriebene Haselnüsse

#### Zum Bestreichen & Bestreuen:

etwas Milch, Hagelzucker einige geriebene Pistazien

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig zwei 4 cm dicke Rollen formen. Die Teigrollen ca. 1 Std. kalt stellen.

Die Teigrollen in 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Scheiben mit Milch leicht bestreichen und beliebig mit Hagelzucker oder Pistazien bestreuen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Min.

[www.wittlinger-therapiezentrum.com](http://www.wittlinger-therapiezentrum.com)

Dr. VODDER AKADEMIE

