

thermomix

# 10

# Bernsteintaler



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
20 Min



Gesamtzeit  
1 Std. 20 Min



Portionen  
60 Stück

## Zutaten

**200 g** Butter, in Stücken

**110 g** brauner Zucker und  
etwas mehr zum Ausstreuen

**30 g** Vanillezucker, selbst  
gemacht

**1 gestr. TL** Salz

**55 g** Kakaopulver

**1 TL** Backpulver

**220 g** Mehl

Grümmelkandis zum  
Bestreuen

essbarer Glitzerstaub, gold,  
zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren.
3. Kakaopulver, Backpulver und Mehl zugeben und mithilfe des Spatels **25 Sek./Stufe 5** verkneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, noch kurz von Hand verkneten und dritteln. Arbeitsfläche mit braunem Zucker bestreuen und Teigstücke auf dem braunen Zucker zu Rollen formen (Ø ca. 3-4 cm), sodass die Rollen mit Zucker ummantelt sind. Rollen einzeln in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Am Ende dieser Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Rollen in 60 Scheiben (ca. 7 mm) schneiden und auf den vorbereiteten Backblechen verteilen.
5. Bernsteintaler nacheinander 5 Minuten (180°C) vorbacken, aus dem Ofen nehmen, jeden Taler mit Grümmelkandis bestreuen und 6-8 Minuten (180°C) fertig backen. Bernsteintaler auf Kuchengittern abkühlen lassen, mit essbarem Goldstaub bestäuben und in einer Keksdose aufbewahren oder servieren.

**thermomix**

Du willst das  
Rezept haben?  
Dann melde dich  
bei mir!