

Rosmarintaler aus der Bücherstube am Fletch



Für den Teig brauchst du:

100 g Zucker
250 g zimmerwarme Butter/Margarine
400 g Mehl
1 Pk Vanillezucker
1 TL Salz
1 EL Rosmarinnadeln, gehäuft & gehackt
– in frisch brauchst du 3 Triebe à 10 cm. Und
nee, das ist *kein* Tippfehler! Das muss so viel!

Ergibt bummelig 2 bis 3 Bleche

Stöpsle Knethaken in deinen Mixer und verrühre die Zutaten so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Teile ihn in sechs gleich große Teile und forme daraus Rollen mit bummelig 1,5 cm Durchmesser. Deck die Rollen mit Backpapier ab und stell sie im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kalt. Sei geduldig, denn wenn der Teig noch nicht kalt genug ist, wirst du es merken – dann lassen sich die ollen Rollen später nämlich ganz mies in Scheiben schneiden.

Sobald die Teigrollen wirklich fest sind, heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Für den Zitronenzucker nimmst du:

80 g Zucker und
den Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Vermenge beides in einer flachen Schale und wälze die Rollen in diesem Gemisch. Anschließend schneidest du 0,5 cm dicke Taler ab und platzierst sie mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech. Die Backzeit beträgt ungefähr zehn bis zwölf Minuten, bis die Kekse einen Hauch von Farbe annehmen.

Fertig und lecker!

Krimi-Infos



Ich bin gespannt, ob dir die Taler auch so gut schmecken wie Joe aus JOHANNA BENDENS Wohlfühl-Krimi „Eine Schwalbe im Sturm“.

Nur nebenbei: Wenn die Rosmarintaler noch warm sind, haben sie einen hohen Suchtfaktor und das nicht nur für Glückstadt-Krimi-Fans. Achte also darauf, dass ein paar der Kekse in einer Dose landen und nicht alle vom Blech in deinen Bauch wandern. 😊



(Dieses Rezept kostenlos runterladen:
www.johanna-benden.de Rubrik Downloads)