



1. HAILERER SPORTTALER



Zutaten für 40 Taler

50 g	Rosinen
2 EL	Grappa
400 g	Mehl (405)
200 g	Butter
150 g	Zucker
2	Eier
1 TL	Backpulver
1	Zitrone (Abrieb)

Zubereitung:

1. Rosinen in Grappa ca. eine Stunde ziehen lassen.
2. Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Eier, Backpulver und Zitronenabrieb rasch zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Anschließend die abgetropften Rosinen in den Teig einarbeiten.
4. Den Teig in Rollen von ca. 4-5 cm in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Aus den Teigrollen Scheiben in Talerdicke abschneiden und mit Abstand auf das Backblech legen.
7. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen bis sie goldbraun sind.

Die Hailerer Sporttaler eignen sich nach dem Abkühlen wunderbar zu Kaffee oder Tee. Probieren Sie es doch einmal aus.