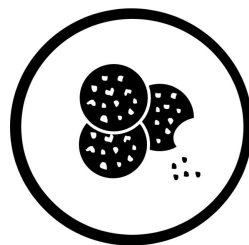


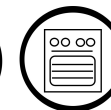
Süsskartoffel Taler



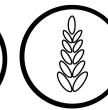
30 Stück



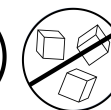
Vorbereitung
30 Minuten



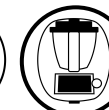
180°
20 Minuten



mit
Weizen



ohne
Zucker



Thermomix®
geeignetes Rezept

120g Süsskartoffel

Die Süsskartoffel waschen, schälen und fein reiben oder im Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.

120g Butter

150g Mehl

1Pr Salz

1P Backpulver

Die Butter, das Mehl, Salz und das Backpulver dazugeben und 10 Sekunden auf Stufe 4 vermengen. Alternativ den Teig von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig 30 Minuten in Klarsichtfolie kalt stellen, bevor er mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche etwa 3-4 mm dick ausgewalzt wird und anschliessend zu Keksen verarbeitet werden kann. Oder in Rollen formen und anschliessend Taler schneiden.

Im vorgeheizten Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 10-15 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschliessend kalt in Blechdosen zur Lagerung verpacken. Oder sofort genießen! :-).

