Mandel-Kürbistaler

Mandel-Kürbistaler



Teig

- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Kürbiskerne
- 120 g Butter
- 80 g Fruchtzucker
- 50 g Haferflocken
- 2 Esslöffel Sahne
- 1/2 Teelöffel abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 40 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Außerdem

- Öl zum Ausstechen

Teig zubereiten

1. Die Mandeln und die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
2. Die Butter und den Fruchtzucker in einer Pfanne aufkochen (der Zucker muss sich ganz gelöst haben).

3. Haferflocken, Mandeln und Kürbiskerne dazugeben und Pfanne vom Herd nehmen.
4. Sahne, Orangenschale, Mehl und Backpulver unter die Masse rühren.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Für jeden Taler etwas Masse mit einem Teelöffel in einen geölten Ausstechring (Durchmesser 5 cm) streichen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 12-15 Minuten backen.

Zutaten für ca. 35 Stück

3 Stück haben 1 BE.