



# Goldgelbe Husaren-Taler

 4 PERSONEN

 150 MIN

 SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 350 g Mehl
- 250 g **Unsere Butter**
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- Johannisbeer-Gelee
- gehackte Mandeln

## ZUBEREITUNG

- 1** Das Mehl, **Unsere Butter**, Zucker, Eigelbe und Vanillezucker zu einem Teig verkneten und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Aus dem Teig kleine Hügel formen und mit einer Vertiefung versehen. Das Gelee in die Vertiefungen einfüllen. Den Teig mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Bei 175 °C ca. 7 – 10 Minuten goldgelb backen.



Noch mehr Rezeptideen auf: [www.sachsenmilch.de](http://www.sachsenmilch.de)