



# Rathaus-Honigtaler



## Rezept für 8

### Zutaten

100 g Butter, zimmerwarm  
170 g Rohrzucker  
1 EL Zuger Honig  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Vanillestängel,  
ausgekratzt  
250 g Mehl  
½ TL Backpulver  
Etwas Honig zum  
Beträufeln der Taler

### Zubereitung

In einer Schüssel die Butter geschmeidig rühren. Rohrzucker, Honig, Ei, Vanille und Salz beifügen und mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und zusammenfügen. Zu Rollen von Ø 3 bis 4 cm formen, in eine Folie wickeln und im Kühlschrank fest werden lassen. In 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Gerät vorheizen, Heissluft 220 °C. Taler auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche verteilen. Mit Honig beträufeln. Die Kuchenbleche im vorgeheizten Garraum in die Auflagen 1 bis 3 schieben und mit Heissluft 220 °C während 7 bis 8 Minuten hellbraun backen. Die Taler aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen.

### Anrichten

## Garstufe

Mit Vorheizen – Auflagen 1-3

7 bis 8 Minuten | Heissluft 220 °C