

# Marmor-Taler

Das Rezept von den Marmor-Talern versüßt besonders die Advent- und Weihnachtszeit und sollte in keiner Rezeptsammlung fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

### Für den Teig

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 170 g   | Mehl                 |
| 10 g    | Vanillepuddingpulver |
| 60 g    | Staubzucker          |
| 125 g   | Butter kalt          |
| 0.5 TL  | Backpulver           |
| 1 TL    | Backkakao            |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a> |

### Zum Wälzen

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
|-----------|-------------------------------|

### Sonstiges

|        |                |
|--------|----------------|
| 1 Stk. | Klarsichtfolie |
|--------|----------------|

### Zubereitung

- Für die **Marmor-Taler** die Butter in Stücken, das Mehl, das Backpulver, das Vanillepuddingpulver, den Staubzucker und das Salz in eine Schüssel geben.

2. Dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Diesen hinterher in zwei Hälften teilen.
4. Nun zu einer der beiden Teighälften den Kakao geben und gleichmäßig unterkneten.
5. Jetzt beide Teige grob zerrupfen und auf der Arbeitsfläche verteilen.
6. Dann die Teigstücke zusammenraffen beziehungsweise grob verkneten und eine ca. 30 cm lange Rolle formen.
7. Danach die Rolle in dem Vanillezucker wälzen und auf ein Stück Klarsichtfolie ablegen.
8. Die Rolle jetzt gut einwickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (besser über Nacht).
9. Nun den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen und dein Backblech mit Backpapier auslegen.
10. Jetzt die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 0,5 – 1,0 cm dicke Scheiben schneiden. Diese hinterher mit genügend Abstand auf das Backblech legen und ca. 8-10 Minuten backen. Ergibt ca. 45-50 Kekse.

## Tipp

Die Marmor-Taler am besten luftdicht und trocken in einer Dose aufbewahren.