

## **Backzutaten für etwa 20 Taler**

120 Gramm Honig

50 Gramm Butter

2 Eier

50 Gramm Zucker

250 Gramm Mehl

Zitronenschale und etwas Zimt

Eigelb zum Bestreichen

Kandierte Früchte

## **Schritt-für-Schritt-Anleitung**

1. Honig und Butter in der Pfanne erwärmen, bis die Butter schmilzt.
2. Pfanne vom Herd nehmen und die süsse Masse auskühlen lassen.
3. Jetzt die restlichen Zutaten darunter rühren und zu einem Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig ca. 7 mm dick ausrollen und runde Taler ausstechen.
5. Die Taler mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit „Edelsteinen“ (kandierte Früchte) garnieren.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 5 Minuten goldgelb backen.