

## Fein Weidenes Taler

---

50g gemahlene Mandeln,  
2 1/2 dl Mehl, 125g Butter, 125g Zucker,  
2 Eier, etwas Backpulver, eine kleine Prise  
Salz und etwas Zitronen - Rolle formen,  
zum Teil mischen, zu einer Rolle formen,  
diese in Folie einpacken und über Nacht  
in den Kühlschrank legen.  
Am nächsten Tag die Rolle mit scharfem Messer  
in "Taler" schneiden.  
Backblech mit B-Papier belegen, "Taler" drauf  
bei 160° 15 Minuten backen.  
Guss: 1 Tasse Puderzucker mit  
3 EL Cognac vermischen.  
auf die "Taler"!

Rezept von Felicitas Kapteina  
für ihre Enkelkinder erdacht. Kinder  
bekommen aber Humbeerft  
statt Cognac!

Diese "Taler" sollen an den berühmten  
Weidenes Taler von 1724 erinnern,  
der von Abt Theodor in Weiden geprägt  
wurde, der ältesten Münze weit und breit.