Rezept für Roggentaler - ein schneller Snack für zwischendurch!

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 500 g Roggenmehl RIEPER
- 70 g Butter (weich)
- 350 ml Wasser
- 1 Briefchen Trockenhefe

Nach Belieben:
Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Kümmel, Kürbiskerne zum Verzieren.

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Salz, Butter leicht vermengen und das Wasser dazugeben. Alles solange kneten bis ein glatter Teig entsteht, der nicht klebt. Eine Kugel formen, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde ruhen lassen. Danach möglichst dünn ausrollen und Taler ausstechen. Die

Taler auf einem mit Backpapier belegten Blech platzieren, mit Wasser bepinseln und mit den Körnern bestreuen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 15 Min. bei 200°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.