

Sandtaler

200 g Butter
80 g Puderzucker
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Rollen

Eigelb
200 g gehackte Mandeln

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten. Rollen von 4 cm Durchmesser formen und kaltstellen. Dann die Rollen rundherum mit Eigelb bestreichen und in 200 g gehackten Mandeln wälzen Gleichmäßige Scheiben (Taler) abschneiden ca. ½ cm dick und auf Blech mit Backpapier ausgelegt abbacken.

Ober- und Unterhitze 180 Grad ca. 15 Minuten.