



Rote-Bete-Schoko-Taler

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 40 Stück:

200 g Mehl, 50 g Speisestärke, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, 125 g Butter, in Stücke geschnitten, 2 EL Milch, 3 EL Rote-Bete-Saft, 60 g Schokoladensplitter in Zartbitter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Stärke, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mit der Butter, der Milch und dem Saft zu einem formbaren Teig verkneten.
3. Den Teig in zwei Portionen teilen und je zu einer 4 cm breiten Rolle formen. Jede Rolle in je ca. 20 dünne Scheiben schneiden und diese mit Abstand auf den Blechen auslegen.
4. Die Bleche nacheinander für je 10–12 Minuten im Ofen backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Mit den Schokoladensplittern bestreuen.