



Teegebäck leicht und schnell gebacken

Frag-Mutti.de

Teegebäck:

250g Mehl in eine Schüssel geben, dazu
100g Maisan, Weizenin oder Gustin (halt irgendein Stärkepolver),
100g Puderzucker darüber,
250g Margarine (zimmerwarm in kleine Stücken),
125g ganze aber abgezogene Mandeln (Mandeln mit sehr heißem Wasser übergießen, ein paar Minuten ziehen lassen, dann mit dem Löffel rausholen und die Schale lässt sich ganz leicht abschnippen),
1 Vanillinzucker, 1 Prise Salz

Alles zusammenkneten und dann in Rollen (Durchmesser ca. 2 cm) formen und in den Kühlschrank stellen, so dass die Rollen fest werden. Dann mit einem scharfen Messer ca. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden (kommt man auf ne Mandel, muss man bisschen mehr drücken) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Min. backen. Die Scheiben müssen noch hell sein.

Ihr könnt die Rollen vor dem Backen auch in Zucker wälzen, das verfeinert eure Plätzchen noch etwas.

Dann die warmen Plätzchen in eine Dose legen, Deckel druff und ihr werdet sehen, wie gut die Dinger schmecken. Die schmecken sogar eurer Schwiegermutter!

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.