

Kartoffel - Brötle

Kategorien: Brot, Brötchen, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 250 | Gramm | Butter |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 3 | | Eier |
| 50 | Gramm | SCHOKOLADENGLASUR |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 250 | Gramm | Kartoffelstärkemehl |

Anleitung:

Mehl, Kartoffelstärkemehl und Backpulver gut vermischen. dickcremig Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier zusammen dickcremig schlagen und nach und nach unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kirschgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nicht zu dicht setzen, denn die Plätzchen laufen beim Backen auseinander. Bei 150 Grad ca. 18-20 Minuten backen. Schokoladenglasur schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, die Öffnung fest zusammendrehen, eine ganz feine Spitze abschneiden. Die Plätzchen mit Linien verzieren und trocknen lassen.