

Böhmische - Adventsplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Böhmen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Margarine
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2		Eidotter
1	Essl.	Milch
1		Zitrone abger. Schale davon
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Mandeln geschält, gehobelt
50	Gramm	Zitronat gewuerfelt Oblaten

Anleitung:

Die weiche Margarien mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Eidotter, Milch und Zitronenschale unterrühren. Das gesiebte Mehl löffelweise zugeben. Zuletzt Rosinen, Mandeln und Zitronat unterheben. Oblaten auf ein Backblech legen. Mit einem Kaffelöffel abgestochene Teighäufchen daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Insgesamt: ca. 15280 KJ / 3638 Kcal