

Caramell - Ini

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

0,1	kg	Butter od. Margarine
0,15	kg	Rohrzucker
1	Teel.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Essl.	Sirup, Melasse od. Birnendicksaft
1		Ei(er)
1/4	kg	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Butter weich rühren. Rohrzucker, Vanillezucker, Salz, Sirup und Ei beigeben und rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver zugeben und zu einer kompakten Masse verarbeiten. 2 Rollen von ca. 4 cm, nach Belieben Rollen in Rohrzucker wenden, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen. In Scheiben schneiden und ca. 5 Min. bei 200°-220°C im vorgeheizten Backofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten