

Griechisches - Weihnachtsgebäck

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Griechenland

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 375 | Gramm | Mehl |
| 125 | Gramm | Gemahlene Mandeln |
| 1 | | Ei (Gewichtsklasse 3) |
| 1 | | Eigelb |
| 2 | Essl. | Ouzo (Anisschnaps); ca. |
| 250 | Gramm | Weiche Butter oder Margarine |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillin-Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| | | Rosenwasser (gibt's in der Apotheke) |
| | | Pudierzucker zum Bestäuben |
| | | Fett fürs Blech |
| | | Klarsichtfolie |

Anleitung:

1. Mehl und Mandeln in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und Ei, Eigelb und Ouzo hineingeben. Fett in Flöckchen, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz auf den Mehland geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig zu walnußgroßen Kugeln formen, aufs gefettete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2-3) etwa 15-20 Minuten goldgelb backen.

3. Nach dem Backen leicht mit etwas Rosenwasser dünn bestreichen. Auf dem Küchengitter auskühlen lassen. Mit Pudierzucker ganz leicht bestäuben. !

Kalorien: Stck. 70 kcal.

Zubereitungszeit: 120 min.