

Albertle

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
4		Eier
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Stärkemehl
	Etwas	Vanille
3	Essl.	Rahm
500	Gramm	Mehl
12-20	Gramm	Backpulver

Anleitung:

In die schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd Eier, Zucker, danach die übrigen Zutaten, behält jedoch 125 g Mehl zum Auswellen zurück. Dann nimmt man alles aufs Nudelbrett und verarbeitet es zu einem glatten Teig.

Nachdem dieser 1 Stunde geruht hat, wellt man einen Teil davon messerrückendick aus, drückt das Reibeisen darauf, sticht runde Brötchen aus und backt sie in schwacher Hitze hellgelb aus.