

Anis - Mandelrauten

Kategorien: Plätzchen, Weihnacht

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Quark
2		Esl V-Milch
5		Esl Oel
60	Gramm	Zucker
1	gestr. TL	Anis
1	Pack.	Vanillezucker
1	Messersp.	Salz
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Mehl

BELAG

1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Flüssige Sahne
100	Gramm	Mandelstifte

Anleitung:

Aus den Zutaten Teig einen Teig zum ausrollen bereiten. Den Teig gut kühlen, danach 3 mm dick ausrollen und halb vertigbacken ohne Farbe des Teiges. Die Teigplatte etwas auskühlen lassen dann den Belag aufstreichen und auf ein 2tes Backblech stellen (damit die Unterseite nicht verbrennt)und vertigbacken.

Belag: Butter, Sahne, Vanillezucker, Zucker ca 3-5 Min. aufkochen dann die Mandelstifte zugeben und vermischen. Ist die Teigplatte etwas abgekühlt oder besser kalt, dann mit einem Sägemesser Rauten schneiden.