

## Bassumer Neu

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Margarine
125	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1/2	Tütchen	Backpulver

Zum wälzen: Zucker (Hagelzucker)  
Für die bunte Variante: Kleine bunte Schokolinsen

### Anleitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen, etwa walnussgroße Kugeln formen und in Hagelzucker wälzen. Wer möchte, kann auch Zitronen-Orangen oder Vanillearoma zu dem Teig geben.

Für die bunten Bassumer, werden die Schokolinsen unter den fertigen Teig geknetet, zu Kugeln formen und auf das Backblech setzten.

Die Kugeln bei 175 Grad ca. 10 - 15 Minuten backen.