

## Blitz - Gebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30-60 Stück

125	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Feiner Zucker
4		Eier
125	Gramm	Mehl
		Feingeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1	Pack.	Vanillinzucker
50	Gramm	Gestiftelte Mandeln zum Bestreuen

### Anleitung:

Dieses Gebäck trägt seinen Namen zu recht, denn frisch schmeckt es am besten. Das Fett mit Zucker und Eiern mit dem Elektroquirl gut schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Gewürze dazugeben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Zum Glätten der Oberfläche den Spachtel immer wieder mit kaltem Wasser benetzen. Mandelstifte darauf streuen. Bei 200°C in 12 Minuten hell backen. Noch heiß in 5 cm große Quadrate schneiden, diese nach Belieben noch diagonal teilen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 12 Minuten