

## Englisches - Teegebäck

Kategorien: Plätzchen, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipan
250	Gramm	Margarine
100	Gramm	Rohrzucker
1	Glas	Vanillezucker
250	Gramm	Weizenmehl

### Anleitung:

Marzipan-Rohmasse klein schneiden und mit der Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Rohrzucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl sieben, Eßlöffelweise unterrühren. Teig zu einer Rollen formen, kalt stellen, dann etwa 1/2 cm dick ausrollen, in Streifen (1 1/2 x 6 cm) schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, mit einer Gabel Muster eindrücken. Teigstreifen mit Rohrzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 bis 200 Grad C (Gas: Stufe 3 bis 4) etwa 10 Minuten backen.