

## Farin - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |         |                        |
|-----|---------|------------------------|
| 250 | Gramm   | Mehl                   |
| 125 | Gramm   | Kandisfarin            |
| 1   |         | Vanillezucker          |
| 4   | Tropfen | Rumaroma               |
| 2   |         | Eigelb                 |
| 150 | Gramm   | Weiche Margarine       |
|     | Etwas   | Dosenmilch             |
|     |         | Kandisfarin zum Wälzen |

### Anleitung:

Diese Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster Stufe kurz, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend mit den Händen auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte der Teig zu sehr kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig knapp 3 cm dicke Rollen formen diese mit etwas Dosenmilch bestreichen und in Kandisfarin wälzen. Die Rollen so lange kalt stellen bis sie hart geworden sind, dann mit einem scharfen Messer etwa 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und sie auf ein gefettetes Blech legen.

Bei 180-200 ° C Ober-Unterhitze (vorgeheizt) oder 160-180 ° C Heißluft (nicht vorgeheizt) ca. 10 Minuten backen