

Fenchel - Gebäck

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

1	Teel.	Fenchel
150	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Mehl
2		Eier
1	Essl.	Margarine (od.Butter)
		Zitronenschale
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Mandeln

Anleitung:

Den gestoßenen Fenchel und den Puderzucker gut mit dem Mehl vermischen, Eier, Margarine, die abgeriebene Zitronenschale, die Rosinen und die kleingehackten Mandeln zugeben. Alles zusammen zu einem Teig kneten und diesen in 2 Teile teilen. Jeden Teil für sich zu einer Wurst formen, auf ein gefettetes Blech legen und hellgelb backen, nach dem Backen noch warm in dicke Scheiben schneiden.