

## Janhagel (NI)

Kategorien: Plätzchen, Niederlande, Land

Zutaten für: 42 Stück

75	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter oder Margarine
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

### *ZUM BESTREUEN*

---

50	Gramm	Gehobelte Mandeln
25	Gramm	Grober Zucker oder Hagelzucker

### Anleitung:

Ein holländisches Rezept, welches wenig Zeit erfordert und immer gern gegessen wird. Zucker, Fett und Salz mit dem Elektroquirl schnell verrühren, Mehl unterkneten. Den Teig auf Backpapier in Blechgröße ausrollen. Mit Mandelblättchen und grobem Einmachzucker bestreuen. Den Belag mit dem Rollholz andrücken. Bei nur 160°C in etwa 20 Minuten nicht zu dunkel backen.

Sogleich in Rechtecke von etwa 5 x 3 cm Kantenlänge schneiden.

Zubereitungszeit: 50 Minuten Kühlzeit: Backzeit: 20 Minuten