

## Krokant - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
		Salz
75	Gramm	Zucker
150	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50	Gramm	Dr. Oetker Gustin
2	Essl.	Wasser
3	Gramm	(1 gestr. TL) Backpulver
50	Gramm	SCHWARTAU Krokant aus Haselnüssen

### Anleitung:

Das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Salz hinzufügen. Das mit Backin und Gustin gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit dem Wasser unterrühren. Den Krokant unterheben. Mit 2 Teelöffeln etwa walnußgroße Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

In den Backofen schieben. Gas: 5 Minuten vorheizen 3-4, backen 3-4  
Strom: 175-200° Backzeit: Etwa 15 Minuten.