

Marrakesh - Plätzchen (Ma)

Kategorien: Plätzchen, Land, Marokko

Zutaten für: 20 Portionen

1	Tasse	Canna-Butter
1/2	Tasse	Zucker
1		Ei
2	Teel.	Vanille-Essenz
3	Tassen	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Mandeln zum Verzieren

Anleitung:

Die warme Canna-Butter mit dem Zucker (oder Honig) vermischen. Das Ei hineinschlagen und die Vanilleessenz unterruehren. Man kann auch Mandel-, Orangen- oder Zitronenessenz verwenden oder diese miteinander kombinieren. Das Mehl und Backpulver zusammensieben und alle Zutaten zu Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde lang in den Kuehlschrank stellen, bis er fest ist. Dann den Teig gut 1/2 cm dick ausrollen und Kreise von 2 oder 4 Zentimeter ausstechen. Die Plaetzchen auf ein Backblech legen, auf jedes Plaetzchen eine Mandel druecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 6 bis 8 Minuten backen