

## Nan Khatai (Pakistan) (Pk)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Pakistanische

Zutaten für: 12 Stück

12	Essl. Mehl
4	Essl. Speisestärke
7	Essl. Zucker
10	Essl. Butter
1/2	Teel. Vanilleextrakt
12	Ganze Mandeln zum Garnieren
1	Eigelb zum Bestreichen

### Anleitung:

1. Zucker und Butter schaumig schlagen.
2. Die Vanille und die beiden Mehlsorten einrühren.
3. Den Teig in 12 Teile teilen und jeden zu einem Bällchen rollen.
4. Die Kugeln etwas flachdrücken, sodass sie etwa 2 cm dick sind.
5. Eine kleine Vertiefung in die Mitte jeden Keks drücken und eine Mandel hineinsetzen.
6. Mit dem Eigelb bestreichen.
7. Die Kekse auf einem vorbereiteten Blech bei 190°C etwa 15 min backen.
8. Die Kekse auf dem Blech vollständig erkalten lassen.
9. Die Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren.