

Ouzo - Kekse (Griechenl.)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Griechenland

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Mehl
125	Gramm	Mandeln
1		Ei
2	Essl.	OUZO (Spirituose)
250	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
	Etwas	Puderzucker

Anleitung:

Mehl und Mandeln in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Dorthinein das Ei, Ouzo, Butter in kleinen Stückchen. Zucker und Vanillinzucker & Salz auf den Rand geben dann mit dem Knethaken verrühren. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eine 1/2 Std. kalt stellen. Dann walnussgrosse Kugeln formen. und auf ein Backblech geben und bei 180°C 15 -. 20 Min backen. Nach dem Backen mit Ouzo (oder mit etwas Rosenwasser, was sehr teuer ist) beträufeln. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Lecker , Lecker !! So schmeckt auch OUZO