

## Plätzchen Bauernart-Biskuttini Tar-Rahal

Kategorien: Land, Malta, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
350	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
1	Teel.	Hefe (Trockenhefe)
1		Zitrone(n) - Schale, geriebene (unbehandelt)
1	Prise	Gewürznelken
		Zimt

### Anleitung:

Die Eier schlagen, den Zucker hinzufügen unditerrühren. Mehl, Hefe Zitronenschale und Gewürze hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. 1 EL große Stückchen zu einem Ball formen und mit dem Löffel etwas plattdrücken. Auf ein gefettetes und gemehltes Backblech legen. Bei einer Temperatur von 180 Grad in der Mitte des Ofens für 15 - 20 min backen. Sie sind fertig gebacken, wenn sie bräunlich sind. Je nach Geschmack kann man sie dann mit etwas Glasur dekorieren. Glasur aus 250 g Puderzucker und 3-4 EL heißem Wasser und Lebensmittelfarbe (muss aber nicht sein) herstellen.