

Reis Plätzchen - Persiche(Nane Brendschi)

Kategorien: Plätzchen, Land, Persien

Zutaten für: 30 Stück

1		Ei Eier
120	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Reismehl
1 1/2	Teel.	Kardamompulver
1	Essl.	Mohn
		Backpapier

Anleitung:

1. Da Ei mit dem Puderzucker und der Butter zu einer cremigen Masse verrühren. Das Reismehl und den Kardamom einarbeiten, bis ein kompakter Teig entsteht.
2. Den Teig in einer Box oder Frischhaltefoliee für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig etwa 10 Minuten gut durchkneten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Einen Teelöffel Teig mit den Händen zu Bällen formen und auf das Backblech (mit Backpapier) setzen und flach drücken. Auf diese Weisen den ganzen Teig verarbeiten. Mit eine Gabel kann man noch eine Muster einritzen. Die Teiglinge mit Mohn bestreuen und im Ofen, mittlere Stufe bei 180° (Umluft) ca. 15 Min backen. (Lt. meiner Erfahrung laufen die Plätzchen auseinander und 11 Minuten waren auch ausreichend, weil die Plätzchen sollen eher goldbraun sein - aber sie waren sehr lecker)