

# Teegebäck - Dreierlei Prof.- Neu

Kategorien: Plätzchen, Eigen, Profi

Zutaten für: 3 Rezepte

## *GRUDTEIG*

---

1 1/2	kg	Backmargarinen
800	Gramm	Puderzucker
2		Eier
		Salz
		Vanille
		Zitrone
2,4	kg	Mehl

## *SCHOKOGEBÄCK*

---

0,6	kg	Grundteig
100	Gramm	Fein geh. Kuvertüre

## *ORANGENGEBÄCK*

---

0,6	kg	Grundteig
100	Gramm	Fein geh. Orangeat

## *NUSSGEBÄCK*

---

0,6	kg	Grundteig
100	Gramm	Geh. Haselnüsse

## *KIRSCHGEBÄCK*    0,6 KG GRUNDTEIG

---

100	Gramm	Fein geh. Belegkirschen
-----	-------	-------------------------

### **Anleitung:**

Grundteig zubereiten und jeweil mit den angegebenen Zutaten vermengen , zu Stangen formen, in gehackte Nüssen oder Hagelzucker ec. rollen, kühlen und 1,5cm dick schneiden. Backen 160° C Umluftofen etwa 15 Min.