

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.