

Vanille - Kranse Gebp.(Dk)

Kategorien: Plätzchen, Gebäckpresse, Land, Dänemark

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	kg	Mehl
250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Feingemahlene (und abgezogene) Mandeln Körner einer Stange Vanille
375	Gramm	Butter
3		Eigelb

Anleitung:

Mehl und Zucker mischen, Mandeln, vanille, Butter (kleine Stückchen) und Eigelb zufügen, schnell zu einem Teig sammeln, bis zum nächsten Tag kühlstellen.

Durch die Plätzchenpresse drücken und zu Kringel formen (oder mit der Hand Kringel rollen und formen) 10-12 Min bei 175C backen