

Vanillekränze (Dänemark)

Kategorien: Plätzchen, Dänemark, Land

Zutaten für: 1 Rezept

DÄNISCHES WEIHNACHTSGEBÄCK, SPRITZGEBÄCK

500	Gramm	Mehl
1		Ei(er)
375	Gramm	Butter
250	Gramm	Mandel(n), abgezogen und gehackt
250	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote(n), ausgekratztes Mark

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und 1 Stunde ruhen lassen.

Durch einen Fleischwolf mit Gebäckvorsatz drücken und kleine Kränze auf das Backblech legen. Ps. Eine Gebäckpresse geht auch. Bei 150° Umluft (vorgeheizt) hellgelb backen.

Mit Puderzucker absieben.