

Wiener - Karos

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN TEIG

200	Gramm	Mehl
1	Beutel	Müller's Puddingpulver Sahne
1	Teel.	Müller's Backpulver
125	Gramm	Mandeln gemahlen
150	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Müller's Vanillinzucker
		Müller's Backaromen Bittermandel und Butter-Vanille
2		Eier

ZUTATEN GUSS

1		Eiweiß
80	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Müller's Vanillinzucker
		Müller's Backaromen Bittermandel und Butter-Vanille
		Außerdem:
1	klein.	Glas rote Marmelade

Anleitung:

Mehl, Puddingpulver, Backpulver und Mandeln vermischen. Zusammen mit Butter, Zucker, Vanillinzucker, Backaromen und Eiern zu einem glatten Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Den Teig dann zu zwei gleich großen Rechtecken ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker, Vanillinzucker und Backaromen unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf eines der Teigrechtecke Zickzack-Linien nebeneinander spritzen.

Die Teigplatten goldgelb backen. Anschließend die untere Teigplatte mit Marmelade bestreichen, die mit den Zickzack-Linien verzierte Platte darauf setzen und daraus Karos schneiden.

Backzeit: 20-22 Minuten Backhitze: ca. 180 °C