

Agnesia - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Ein halbes Pfund Butter wird mit einem Viertelpfund Zucker sehr schaumig gerührt und mit etwa 350 Gramm Mehl rasch verknetet. Der ziemlich feste Teig wird auf bemehltem Nudelbrett nicht zu dünn ausgerollt und -man kann ein kleines Glas dazu nehmen - zu runden Plätzchen ausgestochen, die im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad goldgelb gebacken werden. Nachdem man sie etwas hat auskühlen lassen, hebt man sie vorsichtig vom Blech, bestreicht sie noch lauwarm mit Hagebuttenmarmelade oder Hagebuttengelee; legt je zwei zusammen wie eine runde Waffel und wälzt sie in Zimtzucker.