

Gluecksbringer

Zutaten für: 10 Portionen

400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
10	Gramm	Vanillezucker
1	Spur	Salz
2		Eier
150	Gramm	Butterschmalz

ZUM GARNIEREN

Puderzucker
Zitronensaft
Kandierte Fruechte; gehackt

Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsflaeche sieben, eine Mulde Eindruecken, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in die Mulde geben. Butterschmalz in Floeckchen daraufsetzen und alles schnell zu einem Glatten Teig kneten. Zugedeckt im Kuehlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Auf etwas Mehl duenn ausrollen und Sterne ausstechen; mit gehackten Kandierten Fruechte garnieren. Auf ein gefettetes Blech legen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem Zuckerguss verruehren. Die Abgekuehlten Plaetzchen damit bestreichen.

Quelle:

*RK*13,03,04 von Konrad Heizmann