

Schlesische - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Schlesien

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Margarine
2		Eier

FÜR DIE STREUSEL

300	Gramm	Mehl
185	Gramm	Margarine
1	Pack.	Vanillinzucker
185	Gramm	Zucker

Anleitung:

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker zufügen und Eier untermischen. Mehl damit verkneten und den Teig ca. 30 Min. kühlen.

Teig etwa 3 mm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Margarine für Streusel erhitzen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Streusel auf der Teigplatte verteilen. Vor dem Backen den Teig auf dem Blech in Rechtecke schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Min.

backen.