

# Mandarinenguetzli

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## ZUTATEN

---

200	Gramm	Margarinen, geschmeidig Gerührt
125	Gramm	Zucker
2	Stücke	Eier
2	Stücke	Mandarinen Abgeriebene Schal
500	Gramm	Mehl; ca.

## Anleitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Mandarinschale und Mehl beifügen und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen (nicht kneten). Teig ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig portionenweise auf mehligter Unterlage 3 bis 4 mm dick auswallen, ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Wenn möglich nochmals kurz kühl stellen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

## Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,04