

## Mantecados (Rezept aus Spanien) - Neu

Kategorien: Plätzchen, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
500	Gramm	Schweineschmalz
250	Gramm	Zucker
1		Ei
1		Zitrone; geriebene Schale
1	Essl.	Anislikör
1	Schuss	Zimt

### Anleitung:

Alle Zutaten mischen, Teig kneten, ausrollen, mit einem Glas ausstechen. Auf Backpapier bei mittlerer Hitze backen, bis sie goldbraun sind. Tipp: Zuerst muss man das Schweineschmalz von Hand tüchtig kneten, bis es weich und geschmeidig ist. Dann fügt man die anderen Zutaten bei und erst am Ende soviel Mehl, dass ein sehr fester, fast harter Teig entsteht.

Nach dem Backen bestreut man die Plätzchen mit Puderzucker, den man mit ein wenig Zimt vermischt hat. Sie lassen sich an einem kühlen Ort in einer verschlossenen Schachtel lange aufbewahren. Anstelle des Anislikörs kann man ein Glas Weißwein verwenden. Gut schmecken die Mantecados auch, wenn man dem beschriebenen Teig 250 g geriebene Mandel beifügt. (Menge Mehl anpassen)