

Plaetzchen Schlesische

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Margarine
2		Eier

FUER 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 Unterrühren. Mehl damit verkneten und den Teig ca. 30 Min. kühlen. Teig etwa 3 mm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Margarine fuer 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 Grad C ca. 15-20 Min. backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann