

## Schmalz - Plaetzchen

Zutaten für: 60 Portionen

350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Schweineschmalz
50	Gramm	Butterschmalz
150	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1	Spur	Ingwer
1	Spur	Muskat
		Kuvertuere

### Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben. Eine Mulde eidruecken. Kaltes Schweineschmalz und Butterschmalz daraufsetzen und alles mit einem Messer durchhacken. Zucker, Ei und Gewuerze zufuegen und alles zu Einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt Stellen. Teig auf eine bemehlten Flaeche ausrollen und in kleine Quadrate 4x4 cm schneiden. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech; ca. Legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten goldbraun Backen. Die Plaetzchen auskuehlen lassen. Kuvertuere schmelzen und die Plaetzchen mit einer Ecke eintauchen. Auf einem Gitter trocknen Lassen.

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann