

Schmalzplaetzchen 1

Zutaten für: 150 Stueck

500	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Schmalz
170	Gramm	Zucker (I)
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zitronenschale, abgerieben
1		Ei (L)
		Mehl zum Bearbeiten
100	Gramm	Zucker (II)
2	Teel.	Zimt
1		Ei (L)

Anleitung:

Das Mehl auf die Arbeitsflaeche schuetten und in die Mitte eine Mulde druecken. Butter in Stueckchen, Schmalz, Zucker, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben. Ein Ei dazugeben und alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kuehl stellen. Dann auf der bemehlten Arbeitsflaeche noch einmal kurz durchkneten und in 5 Teile formen. Jedes Stueck zu einer Rolle von 24 cm formen. Die Rollen 30 Minuten kuehl stellen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen, das Ei mit einer Gabel verquirlen. Die Rollen rundherum mit dem Ei bestreichen und im Zimtzucker waelzen. Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 30 Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Die Plaetzchen sollen nur hellbraun werden. Auf dem Blech auskuehlen lassen, dann in Dosen aufbewahren.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann