

Schmandplaetzchen (Schmaadplaetzercher)

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
180	Gramm	Butter
5	Essl.	Schmand ;oder Saure Sahne
1	Spur	Salz
2	Essl.	Milch
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Mehl, Butter, Schmand und Salz kurz verkneten und den Teig 1 Stunde Kaltstellen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit Milch bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. In 3 x 3 cm grosse Stuecke schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 190 Grad ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Plaetzchen schmecken frisch am besten. Sie koennen in einer gut schliessenden Dose bis 14 Tage aufgehoben werden. Variation: Teig ca. 3/4 cm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen, Mohn Oder Kuemmel aufstreuen. Wie vorher angegeben in Stuecke schneiden und 15 Bis 20 Minuten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann