

# Vanille - Halbmonde

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Koellnflocken; bluetenzart
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/2		Vanilleschote; Mark
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eier

## Anleitung:

Bluetenzarte Koellnflocken, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Mehl und Backpulver gut vermischen. Fett in Floeckchen darauf verteilen, die Eier in die Mitte geben, leicht mit den trockenen Zutaten verruehren und alles zu einem Muerbteig verkneten. Abgedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen, ausrollen, Halbmonde ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf der zweiten Schiene von oben bei 175 Grad 12-15 Minuten hellbraun abbacken.

Ausgekuehlt mit beliebigem Guss ueberziehen und verzieren.

## Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,02,04