

Spitzbuam

Los geht's!

Mit den angegebenen Zutaten einen Rührteig erstellen


Den fertigen Teig ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Bei 180° ca. 10 Minuten goldgelb backen!

Nach Belieben mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

 Zutaten für 1 Portion

 Zeit: ca. 2 Stunden



Zutaten:

- 350 g Mehl
- 150 g Zucker
- 135 g Gemahlene Mandelnd
- 250 g Butter
- 1 Pckg Vanillzucker

Notizen:



Am besten eignet sich selbstgekochte Marmelade!

Wie hat's geschmeckt?

