



TEAM SCRAPAROUND ADVENTS-COUNTDOWN

Plätzchen-Idee von Nicole Noch

- 250 g Butter
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125g gem. Mandeln
- 375g Mehl
- 2 P. Vanillinzucker
- 2 EL Zucker
- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Mandeln und Mehl hinzufügen und verkneten.
- Teig in eine ca. 3 cm dicke Rolle formen und in Folie einschlagen. Dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.
- Anschließend die Rolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und für 25 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen.
- Vanillinzucker und Zucker mischen und die noch warmen Plätzchen darin wälzen.



Heidesand