

Unsere Schneeberge

Die Zutaten...

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 150 g Mandelblättchen 1 Prise Salz

Zum Bestreuen

- Puderzucker

Wie wird's gemacht...

1. Aus allen Zutaten einen Mürbeteig mixen.
2. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf Backpapier setzen.
3. Die Haufen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.
4. Die Plätzchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Plätzchen nach einem kalten Winterspatzierring mit einem heißen Kaffee genießen.



WWW.SCHMALLENBARGER-SAUERLAND.DE/LECKER