

Plätzchen von der Tante Hanna

mit Gelbweizenmehl Teig ist ohne Ei

Zutaten:

360 g **Gelbweizenmehl**
200 g Butter
200 g Kartoffelmehl
200 g Rohrzucker hell
130 g Schlagsahne
1 Pck. Reinweinsteinbackpulver

je nach Geschmack:

1- 2 Teel. Orangenöl

Zubereitung:

- * Die Butter ein bisschen warm werden lassen
- * Dann die Butter mit Zucker und Schlagsahne zusammen verrühren
- * Kartoffelmehl, Gelbweizenmehl, Backpulver und evtl. Orangenöl dazugeben und zu einem Knetteig verarbeiten
- * Den Teig in eine Klarsichtfolie geben und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen
- * Aus dem Teig gleichdicke Rollen, etwa 2,5 - 3 cm Durchmesser formen
- * Teigstränge mit einem Messer in ca ½ cm dicke Scheiben schneiden
- * die Teigstücke zwischen den Händen zu Kugeln formen - ein bisschen platt drücken
- * und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 12 min backen. Und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax. 09083/920208

