

Kirschenstrudel #5618

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen

250 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
350 g Mehl
4 Eigelb
3 dr Bittermandelöl
30 Belegkirschen
3 tb Sahne

Die Butter schaumig schlagen. Mit Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Eigelben und Bittermandelöl verkneten. 30 Min. kühl stellen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Backblech fetten.

Teig zu Kugeln formen. Diese flach drücken. Belegkirschen halbieren, darauf setzen.

Plätzchen auf ein Blech geben. Mit Sahne bestreichen, ca. 20 Min. backen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten. Kühlzeit: ca. 30 Minuten. Backzeit: ca. 20 Minuten.

Quelle: Lisa 46/1997