

Knäckebrötchen Cookies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen

225 g Mehl
100 g Zucker
75 g Rohmarzipan
1/2 Zitrone, abger. Schale davon
1 Ei
125 g Butter
1 Eigelb
2 tb Milch
100 g Puderzucker
rote Speisefarbe

Mehl, 50 g Zucker, Rohmarzipan, Zitronenschale, Ei, Butter verkneten. 30 Min. kühlen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig ausrollen, Brezeln ausstechen. Eigelb, Milch verquirlen. Darauf streichen. Mit Zuckerrest bestreut ca. 15 Min. backen.

Puderzucker, Speisefarbe, verrühren. Mit Pergamenttütchen auf die abgekühlten Brezeln spritzen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 30 Min. Backzeit: ca. 15 Minuten

Quelle: Lisa 46/1997