

## Scarpaccia (Süßer Zucchinikuchen, Toskana)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Plaetzchen  
Weihnachten

500 g Mehl  
150 g Butter  
150 g Schmalz  
170 g Zucker (I)  
1 pn ;Salz  
1 ts Zitronenschale, abgerieben  
1 Ei (L)  
Mehl zum Bearbeiten  
100 g Zucker (II)  
2 ts Zimt  
1 Ei (L)

\* QUELLE

-essen & trinken 12/83

-erfasst von Petra Holzapfel

Das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stückchen, Schmalz, Zucker, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben. Ein Ei dazugeben und alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kühl stellen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 5 Teile formen. Jedes Stück zu einer Rolle von 24 cm formen. Die Rollen 30 Minuten kühl stellen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen, das Ei mit einer Gabel verquirlen. Die Rollen rundherum mit dem Ei bestreichen und im Zimtzucker wälzen. Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 30 Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen sollen nur hellbraun werden. Auf dem Blech auskühlen lassen, dann in Dosen aufbewahren.