

Schmandtorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

- 250 g Margarine
- 100 g Puderzucker
- 250 g Maizena
- 60 g Mehl
- 1 Vanillestange; Mark davon

Margarine, Puderzucker und Vanillemark sehr sahnig rühren. Dann löffelweise das mit dem Maizena gesiebte Mehl unterrühren. Kleine Kügelchen auf ein Backblech setzen und mit einer bemehlten Gabel breitdrücken. Bei ca. 180 Grad hellgelb backen (20 - 25 Minuten) und vorsichtig vom Blech lösen.