

Zubereitung:



1. Plätzchenmischung mit 125 g zimmerwarmer Butter, 1 Ei (Kl. M) und 3 Tropfen Bittermandelaroma

in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers alles gleichmäßig vermengen.

2. Aus dem Teig Rollen mit 2 1/2 cm Durchmesser formen, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens 2 Std. kalt stellen.

3. Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche geben.

Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 10-12 Min. backen.

