

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

**SÜSSES GEWÜRZGEBÄCK**

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	125 g	Butter	In eine Rührschüssel geben und kurz durchrühren.
2	125 g	Zucker	Schaumig rühren.
3	1	Aufgeschlagenes Ei	Und
4	1 Pr	Salz	Mit
5	Je ¼ TL	Zimt, Muskatnussblüte, Anis und gem. Nelken	Zufügen und zu einem glattem Teig verrühren.
6	80 g	Mehl	Mit
7	40 g	Speisestärke	Und
8	Je 125 g	Haselnüssen und Haferflocken	Zufügen und mit den Knethacken des Rührgerätes zu einem glattem Teig verkneten. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers in eine saubere Schüssel füllen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
9	Etwas	Mehl	Auf eine Arbeitsfläche streuen.
10	Den ganzen	Teig	In 2-3 gleichgroße Portionen teilen und auf der Arbeitsfläche zu dünn in Form von Rechtecken ausrollen.
11	1	Backblech	Einfetten und den Backofen auf 190 Grad / Stufe 2-3 vorheizen.
12	Den ganzen, ausgerollten	Teig	In Rechtecke von 3x6cm Größe ausschneiden und diese Rechtecke vorsichtig auf das Backblech setzen. Auf der mittleren Schiene ca. 15-17 Minuten backen.
13	Das ganze, gebackene	Gebäck	Mit Hilfe eines Pfannenwenders vorsichtig von dem Backblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell jetzt noch:
14	200 g	Puderzucker	Mit
15	3-4 EL	Zitronensaft	Mischen und die Gebäckstücke gleichmäßig damit überziehen.
16	Einige	Orangat- oder Zitronatstreifen	Überstreuen.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!****Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**