## Mahafitadh

Tanja Schlager User

## **Tannenbäumchen**

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

verzieren.

ZUBEREITUNG  $\nearrow$  SCHWIERIGKEIT: lacktriangle  $\bigcirc$   $\bigcirc$   $\bigcirc$   $\bigcirc$  ZEIT: 30 MIN.  $\bigcirc$ 



Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten

lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn

goldbraun backen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder in Schokoglasur tunken und mit buntem Zuckerstreusel

bei 180 C (Ober-/Unterhitze) unter Aufsicht ca. 8-10 Min.

ausrollen und beliebige Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr











## **ZUTATEN** 🖆

300 g Fini´s Feinstes Weizenmehl universal

200 g Butter

100 g Staubzucker

2 Eidotter

1 Msp. Backpulver

1/2 Pkg. Vanillezucker

etwas Zitronenschale

2 TL Rum