

## Kernige Plätzchen

Zutaten	Arbeitsschritte
250 g Butter	Heiß werden lassen,
500 g Kernige Haferflocken	dazugeben, gut umrühren, erkalten lassen
3 Eier 200 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	schaumig schlagen
50 g Mehl 1 TL Backpulver	mischen, mit der Fett/Kernigen Mischung zu den Eiern geben und verrühren. Mit zwei TL kleine Plätzchen auf das gefettete Blech setzen. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze), ca 15 Min. backen. Die Plätzchen sollen hell und noch weich sein. Bitte sofort mit dem Pfannenmesser vom Blech nehmen.

## Zitronen-Marzipan Shortbread

250 g weiche Butter	
100 g Rohrzucker	cremig schlagen
200 g Marzipan Rohmasse	in feine Streifen trennen und langsam in die Butter-Zuckermischung schlagen
1 Btl. Citro Back	
½ TL Salz	dazugeben
180 g Mehl	
80 g Reismehl	dazu, nur so lange schlagen, bis alles vermischt ist, Teig in vier gleich große Stücke teilen (ca. 160g). Direkt auf dem Backblech formen (8x18x1,5 cm) 2 cm breite Streifen einschneiden, nicht durchschneiden,
100 g gehobelte Mandeln	bestreuen und auf der Oberfläche festdrücken. Ca. 15 Min. backen bei 185 Grad, 5 Min. abkühlen lassen, dann ganz durchschneiden und auskühlen