

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 |