

Hallo, hier mein Ausstecherle-Rezept...

Für den Teig:

500g Mehl

2EL Vanillezucker

1kl. Flasche Aroma- Zitronenöl

1kl. Flasche Aroma- Bittermandelöl

1 Prise Salz

300g Butter

2 Eier

Zu einem Teig verkneten.

Diesen dann in Folie einwickeln und 1 Std. kalt stellen.

Danach ½ cm dick ausrollen und mit Formen ausstechen.

Zum Verzieren:

2 Eigelb, Mandelplättchen...

Mit Eigelb bestreichen und evtl. verzieren.

Ca. 10min bei 180 °C backen

Gruß Franzl Leber-Scholz