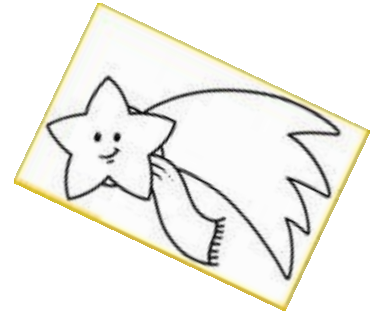


MUTTI, LASS UNS PLÄTZCHEN BACKEN!



WEIHNACHTSGEBÄCK

DIE ZUTATEN

Für 20 bis 25 Stück BERLINERGEBÄCK brauchst du:

- 250g Mehl
- 150g Feiner Zucker
- 100g Butter
- 60g fein ferieben Mandeln
- 1 Kaffeelöffel Zimt (canelle)
- 1 Ei



DAS REZEPT

- 1) Faire ramollir le beurre.
- 2) Mélanger tous les ingrédients.
- 3) Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie.
- 4) Faire des formes avec les moules.
- 5) Les répartir sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson.
- 6) Dorer au jaune d'œuf.
- 7) Les mettre au four chaud (160° → 15 min).

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN!
UND GUTEN APPETIT! LASST
ES EUCH SCHMECKEN!

