



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 10. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Maria Gsandner aus Adelschlag - sie stellt ihre Christrosen vor

### Zutaten

#### 1. Teig

250 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
150 g Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei

#### 2. Teig

120 g gemahlene Mandeln  
100 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
1 EL Rum  
2 – 3 EL Semmelbrösel

### Zubereitung

Die Zutaten für den 1. Teig vermischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Zutaten für den 2. Teig gut vermischen und kühlstellen. Die Masse sollte etwas fester sein, weil daraus kleine Kugeln geformt werden.

Den 1. Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und Blumen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. In die Mitte von jeder Blume eine kleine Kugel aus dem Mandelteig legen. Im vorgeheizten Backofen bei 165°C (Umluft) für 10 Minuten backen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Maria Gsandner