



*Ein kleiner Tipp:
Alle bisher veröffentlichten
Plätzchenrezepte finden Sie unter
www.schlier.com*

Schlier
SEIT 1843

Domstraße 9 – 11 · 97070 Würzburg
Markt 15 – 17 · 97616 Bad Neustadt/Saale



N° 28

Aus Franziska Schliers Rezept-Buch
aus dem Jahr 1843

WEIHNACHTS-BRETTLE



*Plätzchen backen gehört
zur Adventszeit einfach dazu!*

*Sammeln Sie die von Generation zu
Generation überlieferten Rezepte der
Schlier-Familie und ergänzen Sie so
Ihre eigene Rezepte-Sammlung!*





Man nehme für den Teig:

225 g gute Landbutter

225 g Grieszucker

225 g gemahlene Haselnüsse

225 g Weizenmehl

So wird's gemacht:

Man rühre die stubenwarme Butter mit dem Grieszucker, bis eine schaumige Masse entsteht und siebe das Weizenmehl über die Masse.

Dazu gebe man die frisch gemahlene Haselnüsse und fertige daraus einen Knetteig. Den Teig lasse man für 2 Stunden an einem gekühlten Ort ruhen.

Dann heize man den Backofen auf mittlere Hitze (180 – 200° C) vor. Man welle den Teig auf einem bemehlten Holzbrett mit einem Nudelholz möglichst dünn aus und steche rautenförmige Plätzchen daraus.

Man setze die Kekse auf ein vorher gefettetes Backblech und backe sie 8 – 10 Minuten. Nach dem Auskühlen in trockenen Blechdosen lagern.

Guten Appetit!