

SYLTER FRIESENKEKSE



Zutaten:

300 g Mehl	2 Eier
100 Gramm Speisestärke	200 Gramm gehackte Mandeln
250 g Butter	
200 g Zucker	
16 g (2 Päckchen) Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	

Zubereitung:

Das Mehl sieben und mit einer Prise Salz und der Speisestärke vermischen. Die Hälfte des Zuckers mit den gehackten Mandeln vermengen und zum späteren Wälzen auf einem Brett ausbreiten. Ein Drittel der Butter mit den Eigelben, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren und mit der Mehlmischung vermengen – die restliche Butter unterkneten. Anschließend den Teig 20 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig etwa 4 cm dicke Rollen formen, mit Eiweiß bestreichen und in der Mandel-Zucker-Mischung wälzen. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen.