



Menge 25 - 30 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GEWÜRZ-MÜRBCHEN

Auch ganz leicht mit Kindern zu machen!



Zubereitung

- 1.** Ei trennen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Gewürze, Sahne und Eiweiß in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Etwa 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker, Grümmel Kandis und Streuseln verzieren.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-15 Minuten backen.

Zutaten

1	Ei
250 g	Mehl
25 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Fläschchen Rum-Aroma
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	gemahlene Nelken
2 EL	Sahne
150 g	Butter (oder Margarine)
1 EL	Milch
	Diamant Hagelzucker
	Diamant Grümmel Kandis
	bunte Streusel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.