

Fledermausguetzli

Teig:

250 g Butter schaumig rühren
250 g Zucker begeben
2 Eier dazugeben, rühren

100 g Mandeln gemahlen begeben,
darunterziehen
½ abger. Zitronenschale
450 g Mehl



Vorgehen:

Den Teig zubereiten, mind. 1 Stunde kühlstellen.

Auf Mehl 3-4 mm dick auswallen.

Mit Fledermausförmli Fledermäuse ausstechen

Blech mit ausgestochenen Fledermäusen
nochmals kurz kühlstellen.

Im Vorgeheizten Ofen
bei 200° C ca. 10 Min. backen
(die Ränder sollten leicht braun werden).

Je nach Lust mit Schoggi glasur verzieren.



Mmmhhhh, aber nicht alle alleine aufessen!

