

# Omas Schmalznüsse

Gebäck » Kekse

## Zutaten (48 Stück)

- » 250g Mehl
- » 1 TL Hirschhornsalz
- » 125g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 70g Schweineschmalz
- » 60g Butter/Margarine
- » 1 TL Kakao

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl, Hirschhornsalz, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Schmalz und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig halbieren, unter eine Hälfte Kakao kneten. Aus den Teigen Kugeln formen und flach drücken. Schmalznüsse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 14min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nährwerte: 50kcal/E1g/F3g/KH7g pro Stück

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 736

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke