Rezept

Smileys

Ein Rezept von Smileys, am 12.10.2024

Zutaten

350 g	Mehl
250 g	Zucker
1	Ei (L)
7 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	weiße Zuckerschrift
125 g	gemahlene Mandeln
250 g	Butter
300 g	Puderzucker
	gelbe Speisefarbe
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Butter in Flöckchen und Ei dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie ca. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 180° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

---

2. Teig zu einer ca. 6 cm dicken Rolle formen, in 30 ca. 1 cm dicke Taler schneiden. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Abkühlen lassen. Puderzucker, Zitronensaft und Speisefarbe verrühren. Plätzchen damit bepinseln, trocknen lassen. Mit Zuckerschrift Smiley-Gesichter aufmalen.