GUETZLI

Caramellini

von Thomas MITTEL

0 min + 0 min 60 kcal 40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

100 g	Margerine
170 g	Rohzucker
1 EL	Honig
1 St.	Ei
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Anleitung

1. Margerine in eine Schüssel geben und geschmeidig rühren.
2. Zutaten bis Mehl dazugeben und mischen
3. Mehl und Backpulver dazusieben und zu einem Teig kneten.
4. Aus dem Teig Rollen formen mit 4-5cm durchmesser und in einem Kühlschrank oder Tiefkühler fest werden lassen.
5. Den Teig in 3-4mm Dicke scheiben schneiden und auf ein Blech legen.
6. 6-8min bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen hellbraun werden lassen.