GUETZLI

Caramellini

von Thomas MITTEL

0 min + 0 min 60 kcal 100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

250 g	Margerine
430 g	Rohzucker
2½ EL	Honig
2½ St.	Ei
2½ Prise	Salz
2½ TL	Vanillezucker
630 g	Mehl
2½ 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.