

Familiientradition Kakaostangerl

Von: "Verena Schiffleithner" <faxnhaxn@██████.at>
An: "Georg Schiffleithner" <georg.schiffleithner@██████.at>
Datum: 20.01.2012 12:11:14

Ich erinnere mich, dich vor Jahren ebenfalls um das Geheimnis der Kakaostangerl gebeten zu haben... also vice versa:

30 dag Mehl
20 dag Staubzucker
20 dag Butter
3 KI Kakaopulver
1 KI Vanillezucker
1 Ei (und 1 Wachtelei zum bestreichen)

trockene Zutaten vermengen, Butter geraspelt damit vermengen, Ei in die Mitte schlagen und alles zum Teig gewohnter Konsistenz kneten
anschließend 4 Rollen formen und flachdrücken, mit Ei bestreichen und Kristallzucker oder Mandelsplitter bestreuen. ca 10 min backen, warm schneiden

alternativ können auch Kekse ausgestochen werden, allerdings nur dann wenn originelle Keksausstecher vorhanden sind.

na dann viel spassss mit s

sers
verena

Familiientradition Kakaostangerl

Von: "Verena Schiffleithner" <faxnhaxn@██████.at>
An: "Georg Schiffleithner" <georg.schiffleithner@██████.at>
Datum: 20.01.2012 12:11:14

Ich erinnere mich, dich vor Jahren ebenfalls um das Geheimnis der Kakaostangerl gebeten zu haben... also vice versa:

30 dag Mehl
20 dag Staubzucker
20 dag Butter
3 KI Kakaopulver
1 KI Vanillezucker
1 Ei (und 1 Wachtelei zum bestreichen)

trockene Zutaten vermengen, Butter geraspelt damit vermengen, Ei in die Mitte schlagen und alles zum Teig gewohnter Konsistenz kneten
anschließend 4 Rollen formen und flachdrücken, mit Ei bestreichen und Kristallzucker oder Mandelsplitter bestreuen. ca 10 min backen, warm schneiden

alternativ können auch Kekse ausgestochen werden, allerdings nur dann wenn originelle Keksausstecher vorhanden sind.

na dann viel spassss mit s

sers
verena