

Böhmische Adventsplätzchen

200 gr Margarine
125 gr Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
2 Eidotter
1 Essl. Milch
1 Zitrone, abger. Schale davon
250 gr. Mehl
50 gr. Rosinen
50 gr. Mandeln, geschält, gehobelt,
50 gr. Zitronat, gewürfelt
Oblaten



Die weiche Margarine mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren.

Nach und nach Eidotter, Milch und Zitronenschale unterrühren.

Das gesiebte Mehl löffelweise zugeben.

Zuletzt Rosinen, Mandeln und Zitronat unterheben.

Oblaten auf ein Backblech legen. Teighäufchen daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.