

# Vanille-Sandtaler

Gebäck » Kekse

## Zutaten (32 Stück)

- » 1 Pk. Backmischung (Vanille Kipferl)
- » 150g Butter/Margarine
- » 1 Eigelb
- » 50g Kuvertüre (weiß)
- » 50g Kuvertüre (Halbbitter)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Backmischung mit Fett und Eigelb glatt verkneten. Zu 2-3cm dicken Rollen formen, in 1cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln drehen. Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15min backen. Auskühlen lassen.

2. Weiße und Halbbitter-Kuvertüre getrennt voneinander schmelzen. Einige Plätzchen mit der Spitze in die weiße Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Restliche Kuvertüre in zwei kleine Gefrierbeutel füllen, je eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen mit beiden Kuvertüren verzieren. Trocknen lassen.

Nährwerte: 100kcal/E1g/F5g/KH11g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1667

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke