

Lores bunte Zuckerkekse

Zutaten für 75 Stück:

150 g Zucker
1 Pk Vanillinzucker
300 g Butter
2 Eier, 2 Eigelb, 1 Eiweiß
300 g Mehl
2 Msp. Backpulver
300 g gemahlene Haselnusskerne
2 EL Milch
200 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren: Speisefarbe,
Schokolinsen, Zuckerstreusel,
Perlen

Zubereitung:

Zucker, Vanillinzucker und Butter cremig rühren, Eier unterrühren.
Mehl, Backpulver und Nüsse zum Schluss unterkneten.
Teig ca. 2 Stunden kühlen.
Ca. 1 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.
Eigelbe mit Milch verrühren, Plätzchen damit bepinseln.

Backen: 10 bis 12 Min bei 175°C,(Umluft 150°C), vorgeheizt

Puderzucker und Zitronensaft mischen, nach belieben mit
Speisefarbe färben. Plätzchen mit dem Guss, Schokolinsen,
Streuseln und Zuckerperlen verzieren.



SCHALTSCHRÄNKE

STROMVERTEILUNG

KLIMATISIERUNG

IT-INFRASTRUKTUR

SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP

