Weihnachtssterne mit Ras el Hanout



Zutaten

10

- 250 g Mehl
- 190 g ungesalzene Butter in kleinen Stücken
- 125 g weißer feiner Zucker
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 1 Ei
- 3 Orange (abgeriebene Schale)

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Sterne mit einer Ausstechform ausstechen. Zudem einen Kreis aus der Mitte des Sterns stechen. Die Plätzchen in ca. 15 Minuten bei 160 □ in der Mitte des Ofens backen, bis sie gar sind.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000