

Kernige Plätzchen

500 g Köllns Echte Kernige
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
2-3 Eier
1 geh. Teelöffel Backpulver
2-3 Eßlöffel Mehl

Das Fett kochen heiß werden lassen, Echte Kernige zugeben, gut umrühren, erkalten lassen, übrige Zutaten zugeben. Mit 2 Teelöffeln flache Plätzchen auf das Blech setzen.

Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze 200 Grad ca. 20 Minuten backen.