

Schmalznüsse

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Schmalz
1 gestrichenen. TL Hirschhornsalz

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Kleine Kugeln formen, zwischen den Handballen flachdrücken und auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Umluft: 2 Bleche gleichzeitig 160 Grad, 20 bis 25 Minuten