



G'schwinde Scheiberl



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz zusammen mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker kurz schaumig rühren, Eier einrühren. Zuerst das Mehl, zum Schluss die Schokoladenstücke unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in einen Gefrierbeutel einfüllen, ein kleines Eck abschneiden und sehr kleine Häufchen auf das kalte Backblech spritzen. Backbleche eine Stunde kalt stellen, dann ca. 9–11 min bei 170° im gut vorgeheizten Rohr backen (nicht zu eng legen, Masse breitet sich etwas aus).

Zubereitung Variante I

Man kann den Teig abändern und statt der Schokostücke etwas kandierten und gemahlene Ingwer und je 1 Prise Zimt und Kardamom einarbeiten.

Zubereitung Variante II

Mehl mit gemahlene oder ganzen Nüssen mischen.

Tipp: Dieses Rezept lässt sich einfach und schnell auch mit Kindern zubereiten und schmeckt sehr gut. Wichtig ist aber das Kaltstellen der Scheiberl vor dem Backen.

Zutaten

(für 3 Bleche)

380 g glattes Mehl
½ Pkg. Backpulver
90 g weiche Butter
90 g Rama
110 g feinen Rohrzucker
110 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
200 g gehackte weiße
od. dunkle Schokolade
1 Prise Salz