



Rosaria Mürbegebäck

Zutaten

250 g Butter
65 g Zucker
2 Eier
2 EL Rosenwasser
115 g Mandeln, gemahlen
65 g Stärke
250 g Mehl, weiß und Vollkorn gemischt
Rosenwasser
Blütenzucker **Rosaria**
ca. 50 g Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Den Backofen auf 170-180 Grad Celsius vorheizen.

Die Butter schaumig rühren, Zucker, Eier und Rosenwasser zufügen. Die Mandeln und die Stärke in die Buttermischung geben. Nun mit dem Mehl verkneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig für min. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den fertigen Teig auf etwas Mehl 4-5 mm dick ausrollen und kleine Plätzchen ausstechen. Das Gebäck auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 14 Minuten backen. Danach die Plätzchen gut auskühlen lassen. Die Plätzchen mit Rosenwasser bestreichen und sofort mit Blütenzucker **Rosaria** bestreuen.

Guten Appetit!