

# Schwowebredele

## Schwabenplätzchen

### Zutatenliste

#### Teig

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimtpulver
- Zitronenabrieb

- 400 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- Mandelplättchen
- 1 Eigelb

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eier, Zitronenabrieb, Prise Salz und Zimtpulver mit der Küchenmaschine schaumig rühren.
2. Nach und nach Zitronenabrieb, Prise Salz und Zimtpulver unterrühren.
3. Mehl und gemahlene Mandeln zufügen unditerrühren.
4. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhalte- oder Alufolie eingewickelt für mind. eine Stunde kaltstellen.
5. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und unterschiedliche Formen ausstechen.
6. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
8. Bredele ca. 10 Minuten backen.