

Brasilianer



2-3 Blech

- 150 g Mehl
 - 130 g Butter
 - 60 g Zucker
 - 50 g Nüsse
 - 40 g Brösel
-
- Butter und Zucker zusammen kneten
 - Nüsse und Brösel mit dem Mehl mischen und dann alles zusammen kneten, bis der Teig bindet.
 - Über Nacht in den Kühlschrank.
 - Am nächsten Tag den Teig kurz durchkneten und Kirschgroße Kugeln rollen.
 - Wer mag, kann mithilfe eines Kochlöffelstiels in die Kugel eine Mulde drücken und diese mit Himbeermarmelade auffüllen.
 - Ofen vorheizen 200° C
 - Brasilianer für ca. 6-8 Min backen