



POMMERSCHE GRIEBENPLÄTZCHEN

Die krossen Grieben durch den Fleischwolf drehen und mit den übrigen Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen, dann auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und Sterne oder Kreise daraus ausstechen.

Die Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in etwa 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) hellbraun backen.

ZUTATEN für 30 bis 40 Plätzchen:

*200g Grieben von Flomenfett
150g Zucker
200g Mehl
1 TL Zimt
1 TL Nelken
1 EL Rum
abgerieben Schale von ½ Zitrone
1 Prise Salz
1 – 2 Eier*