



LBV

www.naturschwaermer.lbv.de

Süße Fledermäuse

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
4 Eigelb oder 2 Eier
½ Zitronenschale
½ Vanille-Schote
120 g Mandeln od. Nüsse gemahlen
2 EL Arrak oder Rum
500 g Mehl

Nach Belieben Kakao



Zubereitung

Gerührter Mürbteig:

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Dann die restlichen Zutaten, außer das Mehl, zugeben und verrühren.

Anschließend das Mehl untermischen und gut durchkneten. Nach Belieben den Teig in zwei Hälften teilen und zur einen Hälfte Kakao zugeben. Gut durchkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 - 6 mm dick ausrollen und Fledermäuse ausstechen.

Die Fledermäuse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 - 15 Minuten bei 200 °C backen.

Auskühlen lassen.

Wir wünschen gute Appetit!