

Belgien / Belgium

Rezept für...	Buttergebäck aus Flamen	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 125 g Zucker ➤ 125 g Mehl ➤ 1 Ei 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Eigelb ➤ Mark von ½ Vanilleschote
... zum Bestreuen:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Beutel gehackte Mandeln 	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zucker, Ei und Eigelb schaumig rühren 2. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauschaben 3. Mark und Mehl dem Eiergemisch zufügen 4. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Stäbchen von 1 cm Breite und 6 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen 5. Stäbchen mit gehackten Mandeln bestreuen und bei 180° ca. 8-10 Min. backen. 	