



## *Finland / Finland*

Rezept für... <b>Lusikkaleivät (Finnisches Löffelgebäck)</b>	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 250 g Weizen-Mehl</li> <li>➤ 200 g Butter</li> <li>➤ 125 g Zucker</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2 TL Vanille-Zucker</li> <li>➤ 1 TL Natron</li> </ul>
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. die Butter bräunen, in eine Schüssel geben und den Zucker einrühren</li> <li>2. nicht schaumig werden lassen!!!</li> <li>3. die übrigen Zutaten vermengen, hinzugeben und den Teig ausarbeiten</li> <li>4. mit einem Teelöffel Teigstücke formen und auf ein gefettetes Backblech setzen</li> <li>5. bei 200° hellbraun backen. Abkühlen lassen</li> <li>6. je zwei Stücke mit etwas Marmelade zusammendrücken.</li> </ol> <p>Dieses Gebäck ist sehr mürbe.</p>