

Sandschnitten

nach Dr. Oetker (etwas abgewandelt):

250g Butter zerlassen, in die etwas erkaltete Butter 150g Zucker und Vanille rühren (weißschaumig) danach 4 Eier, Salz, 250g Mehl, 1/2 TL Backpulver dazurühren. Auf ein Backblech streichen, mit 50g gehobelten Mandeln bestreuen und bei 175-200°C für ca. 20 min backen. Für den Guß 4 El Apfelsinensaft und 2 El Zitronensaft mit 50g flüssigem Honig (statt Puderzucker) verrühren und über den warmen Kuchen gießen.