



Sünnnerklaaskerls

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Ostfriesische Nikolaus Plätzchen, fast vergessen

Zutaten

- Für ca. 20 Stück:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 250 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 ganzes Ei und 1 Eigelb
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz
- 1 El Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern gut schaumig rühren.

Schritt2

Die Gewürze und das Mehl nach und nach unterheben, anschließend gut durchkneten.

Schritt3

In Küchenfolie eingeschlagen wenigstens 1 Stunde, besser über Nacht ausruhen lassen.

Schritt4

1 1/2 cm dick ausrollen und beliebig große Formen und Figuren ausstechen.

Schritt5

Auf ein gefettetes Backblech mit etwas Abstand geben, bei 170 ° C 10 min. in der mittleren Schiene goldbraun backen.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** einfach, fast vergessene rezepte, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suennerklaaskerls/>